

BOLETIN OFICIAL de la República Argentina



Buenos Aires, miércoles 8 de octubre de 2003 AÑO CXI **Nº 30.251** $ 0.70

Primera Sección

LEGISLACIÓN Y AVISOS OFICIALES

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esta publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional (Decreto Nº 659/1947)



DECRETOS

COPARTICIPACION FEDERAL DE IMPUESTOS

Decreto 872/2003

Créase la Comisión para la Reforma de la Coparticipación Federal, en el ámbito de la Jefatura de Gabinete de Ministros, la que tendrá a su cargo el diseño de un nuevo Régimen de Coparticipación Federal de Impuestos. Integración.

Bs. As., 6/10/2003

VISTO Y CONSIDERANDO:

Que la Cláusula Sexta de las Disposiciones Transitorias de la Constitución de la Nación Argentina, dispone la obligación de establecer un régimen de coparticipación federal de impuestos y la reglamentación del organismo fiscal federal.

Que el inciso 2 del Artículo 75 establece que, sobre la base de acuerdos entre la Nación y las Provincias, una Ley Convenio instituirá los regímenes de coparticipación de las contribuciones indirectas, cuya imposición resulta como facultad concurrente entre la Nación y las Provincias, garantizando la automaticidad en la remisión de los fondos.

Que el ACUERDO NACION - PROVINCIAS SOBRE RELACION FINANCIERA Y BASES DE UN REGIMEN DE COPARTICIPACION FEDERAL DE IMPUESTOS, celebrado entre el ESTADO NACIONAL, los ESTADOS PROVINCIALES y la CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES el 27 de febrero de 2002, ratificado por la Ley N° 25.570, establece en primer término entre sus propósitos el de "Cumplir con el mandato constitucional de dar forma a un régimen de coparticipación de impuestos que permita una distribución de los ingresos fiscales adecuada a las especiales circunstancias que atraviesa la República y que inicie, sobre una base estable, el régimen de coparticipación definitivo".

Que no obstante el tiempo transcurrido no se han adoptado las iniciativas pertinentes, por lo que entonces, y con el objeto de cumplir con el mandato constitucional, resulta oportuno en esta instancia, implementar las medidas necesarias tendientes a elaborar las propuestas normativas pertinentes a los efectos de posibilitar el establecimiento de un nuevo régimen de coparticipación federal de impuestos.

Que a esos fines corresponde contar con una herramienta idónea para la coordinación, que vincule a los Poderes del ESTADO NACIONAL y a las Jurisdicciones participantes del Régimen de Coparticipación Federal de Impuestos, de modo que resulte conducente a la formación del consenso necesario para la sanción del nuevo Régimen.

Que a tales efectos, se estima necesario crear una Comisión que formalice la representación del Poder Ejecutivo Nacional, adecuando las pautas particulares al criterio general que en definitiva oriente el nuevo Régimen de Coparticipación que se establezca; y convoque a los representantes de las distintas jurisdicciones participantes con el mencionado objetivo.

Que en virtud de las competencias asignadas a la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS por la Ley de Ministerios (texto ordenado por Decreto N° 438/92) sus modificatorias y complementarias, resulta dicho organismo el ámbito propicio para el funcionamiento de la citada Comisión.

Que la presente medida no implicará erogación alguna para el Estado Nacional.

Que ha tomado la pertinente intervención el servicio jurídico competente.

Que el presente decreto se dicta en virtud de las atribuciones emergentes del artículo 99, inciso 1, de la Constitución Nacional.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1° — Créase en el ámbito de la JEFATURA DE GABINETE DE MINISTROS la COMISION PARA LA REFORMA DE LA COPARTICIPACION FEDERAL.

Art. 2° — La Comisión creada en el artículo 1° coordinará su accionar con las distintas áreas del Poder Ejecutivo Nacional, con los restantes Poderes del ESTADO NACIONAL y con los representantes de las Jurisdicciones Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y tendrá a su cargo la misión de diseñar la propuesta de un nuevo Régimen de Coparticipación Federal de Impuestos con arreglo a lo dispuesto en el artículo 75 inciso 2 y a la Disposición Transitoria Sexta de la CONSTITUCION NACIONAL.

Dicha Comisión participará en todas las acciones relacionadas con la formalización de los acuerdos y será la encargada de asistir en la implementación del nuevo Régimen de Coparticipación Federal de Impuestos.

Art. 3° — Desígnanse como integrantes de la COMISION PARA LA REFORMA DE LA COPARTICIPACION FEDERAL al señor Juan Carlos PEZOA (DNI N° 6.440.752), al Licenciado Jorge Emilio SARGHINI (DNI N° 10.570.975) y al Ingeniero Daniel Omar CAMERON (DNI N° 11.213.808).

SUMARIO

Continúa en página 2

Art. 4° — Facúltase al Jefe de Gabinete de Ministros a convocar a funcionarios del Poder Ejecutivo Nacional para que presten colaboración y asesoramiento a los integrantes de la Comisión.

Art. 5° — Facúltase al Jefe de Gabinete de Ministros a dictar las normas aclaratorias y complementarias a que dé lugar la aplicación del presente decreto.

Art. 6° — Las funciones de los miembros y participantes de la Comisión serán ejercidas con carácter "ad honorem".

Art. 7° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — KIRCHNER. — Alberto A. Fernández. — Roberto Lavagna. — Julio M. De Vido.

POLICIA FEDERAL ARGENTINA

Decreto 874/2003

Cese del Jefe de la citada fuerza de seguridad.

Bs. As., 7/10/2003

VISTO el artículo 99, inciso 1 de la Constitución Nacional.

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1° — Cese, a partir del 2 de octubre de 2003, en el cargo de Jefe de la POLICIA FEDERAL ARGENTINA, el Comisario General D. Roberto Eduardo GIACOMINO (M.I. N° 6.082.582).

Art. 2° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — KIRCHNER. — Gustavo Beliz.

SERVICIO EXTERIOR

Decreto 873/2003

Desígnase Embajador Extraordinario y Plenipotenciario en la República de Cuba.

Bs. As., 7/10/2003

VISTO lo propuesto por el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO, y

PRESIDENCIA DE LA NACIÓN

SECRETARÍA LEGAL Y TÉCNICA — DR. CARLOS ALBERTO ZANNINI, *Secretario*

DIRECCIÓN NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL — JORGE EDUARDO FEIJOÓ, *Director Nacional*

DOMICILIO LEGAL
Suipacha 767-C1008AAO
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Tel. y Fax 4322–4055 y líneas rotativas

www.boletinoficial.gov.ar
Sumario 1ª Sección (Síntesis Legislativa) y 3ª Sección
e-mail: dnro@boletinoficial.gov.ar

Registro Nacional de la Propiedad Intelectual Nº 230.932

CONSIDERANDO:

Que el HONORABLE SENADO DE LA NACION ha prestado Acuerdo a la designación como Embajador Extraordinario y Plenipotenciario, al señor D. Raúl Abraham TALEB, según lo dispuesto por el artículo 5° de la Ley N° 20.957 del Servicio Exterior de la Nación.

Que para estos efectos el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO cuenta con la vacante correspondiente.

Que oportunamente el Gobierno de la REPUBLICA DE CUBA concedió el placet de estilo al señor D. Raúl Abraham TALEB, para su designación como Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de la República en dicho país.

Que el PODER EJECUTIVO NACIONAL se halla facultado para disponer en la materia, de acuerdo con las atribuciones conferidas por el artículo 99, inciso 7., de la CONSTITUCION NACIONAL.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1° — Nómbrase en el MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO, funcionario de la categoría "A" Embajador Extraordinario y Plenipotenciario, al señor D. Raúl Abraham TALEB (M.I. N° 10.069.991), de conformidad con lo establecido por el artículo 5° de la Ley N° 20.957 del Servicio Exterior de la Nación.

Art. 2° — Desígnase Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de la República en la REPUBLICA DE CUBA al señor Embajador Extraordinario y Plenipotenciario D. Raúl Abraham TALEB (M.I. N° 10.069.991).

Art. 3° — Los gastos que demande el cumplimiento del presente Decreto se imputarán a las partidas específicas del presupuesto del MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES, COMERCIO INTERNACIONAL Y CULTO.

Art. 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — KIRCHNER. — Rafael A. Bielsa.

POLICIA FEDERAL ARGENTINA

Decreto 875/2003

Desígnase Jefe.

Bs. As., 7/10/2003

VISTO el artículo 99, inciso 7, de la Constitución Nacional.

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1° — Desígnase Jefe de la POLICIA FEDERAL ARGENTINA, al Comisario General D. Eduardo Héctor PRADOS (M.I. N° 8.207.498).

Art. 2° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — KIRCHNER. — Gustavo Beliz.

POLICIA FEDERAL ARGENTINA

Decreto 876/2003

Desígnase Subjefe.

Bs. As., 7/10/2003

VISTO el artículo 99, inciso 7, de la Constitución Nacional.

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1° — Desígnase Subjefe de la POLICIA FEDERAL ARGENTINA, al Comisario Mayor D. Daniel Higinio CARUSO (M.I. N° 10.605.418).

Art. 2° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — KIRCHNER. — Gustavo Beliz.

PRESIDENCIA DE LA NACION

Decreto 877/2003

Dase por designada, con carácter transitorio, Directora de Servicios Auxiliares de la Administración General de la Residencia Presidencial de Olivos.

Bs. As., 7/10/2003

VISTO la Ley N° 25.725, los Decretos N° 993 del 27 de mayo de 1991 (T.O.1995), N° 491 del 12 de marzo de 2002 y N° 800 del 10 de mayo de 2002, las Resoluciones S.G. N° 164 del 13 de mayo de 2002, S.S.G.P. N° 2 del 30 de mayo de 2002 y la Resolución Conjunta S.S.G.P. - S.H. N° 9 del 10 de junio de 2002 y lo solicitado por la SECRETARIA GENERAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION y

CONSIDERANDO:

Que por la citada Ley se aprobó el Presupuesto de la Administración Nacional para el Ejercicio del año 2003.

Que el artículo 18 de la mencionada Ley establece que las Jurisdicciones y Entidades de la Administración Pública Nacional no podrán cubrir los cargos vacantes financiados existentes al 1° de enero de 2003, ni los que se produzcan con posterioridad a dicha fecha, salvo decisión fundada del Jefe de Gabinete de Ministros o del PODER EJECUTIVO NACIONAL en virtud de las disposiciones del artículo 48 de la citada Ley.

Que mediante el Decreto N° 491/02 se estableció, entre otros aspectos, que toda designación de personal, en el ámbito de la Administración Pública, centralizada y descentralizada, en cargos de planta permanente y no permanente será efectuada por el PODER EJECUTIVO NACIONAL a propuesta de la jurisdicción correspondiente.

Que por el Decreto N° 800/02 y la Resolución S.G. N° 164/02 se aprobó la estructura organizativa de la SECRETARIA GENERAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION hasta el primer nivel operativo con dependencia directa del nivel político y sus correspondientes aperturas inferiores.

Que por las dos últimas resoluciones mencionadas en el Visto se aprobó el nuevo Nomenclador de Cargos de Funciones Ejecutivas de dicha Secretaría.

Que en la mencionada Jurisdicción, se encuentra vacante el cargo de Director de Servicios Auxiliares de la Administración General de la Residencia Presidencial de Olivos de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION de la SECRETARIA GENERAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION, que por la particular naturaleza de las tareas asignadas a la mencionada Jurisdicción, resulta necesario proceder a la designación transitoria del titular del mencionado cargo con Función Ejecutiva, exceptuándolo a tal efecto de lo establecido en el artículo 18 de la citada Ley y de lo dispuesto por los Títulos II, Capítulo I, artículo 11; III, Capítulo III y VI, artículo 71, primer párrafo, primera parte, del Anexo I del Decreto N° 993/91 (T. O. 1995).

Que el cargo aludido no constituye asignación de recurso extraordinario alguno.

Que la presente medida se dicta en virtud de las atribuciones emergentes del artículo 99, inciso 1 de la CONSTITUCION NACIONAL y de los artículos 18 y 48 de la Ley N° 25.725 y lo dispuesto por el artículo 1° del Decreto N° 491/02.

Por ello,

EL PRESIDENTE
DE LA NACION ARGENTINA
DECRETA:

Artículo 1° — Dase por designada, con carácter transitorio, a partir del 15 de septiembre de 2003, Directora de Servicios Auxiliares de la Administración General de la Residencia Presidencial de Olivos de la SUBSECRETARIA DE COORDINACION de la SECRETARIA GENERAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION, Nivel B Grado 0, Función Ejecutiva Nivel V, a Da. Mónica Cristina HIRSCHLER (D.N.I. N° 11.390.987). La designación en el cargo aludido se dispone con carácter de excepción a lo establecido en los Títulos II, Capítulo I, artículo 11; III, Capítulo III y VI, artículo 71, primer párrafo, primera parte del Anexo I al Decreto N° 993/91 (T.O. 1995) y a lo dispuesto por el artículo 18 de la Ley N° 25.725.

Art. 2° — El cargo involucrado deberá ser cubierto conforme los sistemas de selección previstos por el SISTEMA NACIONAL DE LA PROFESION ADMINISTRATIVA Decreto N° 993/91 (T.O. 1995) en el término de CIENTO OCHENTA (180) días hábiles contados a partir del 15 de septiembre de 2003.

Art. 3° — El gasto que demande el cumplimiento del presente decreto será atendido con cargo a las partidas específicas del presupuesto vigente de la Jurisdicción 20-01 SECRETARIA GENERAL de la PRESIDENCIA DE LA NACION.

Art. 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — KIRCHNER. — Alberto A. Fernández. — Aníbal D. Fernández.

PUBLICACIONES DE DECRETOS Y RESOLUCIONES

De acuerdo con el Decreto N° 15.209 del 21 de noviembre de 1959, en el Boletín Oficial de la República Argentina se publicarán en forma sintetizada los actos administrativos referentes a presupuestos, licitaciones y contrataciones, órdenes de pago, movimiento de personal subalterno (civil, militar y religioso), jubilaciones, retiros y pensiones, constitución y disolución de sociedades y asociaciones y aprobación de estatutos, acciones judiciales, legítimo abono, tierras fiscales, subsidios, donaciones, multas, becas, policía sanitaria animal y vegetal y remates.

Las Resoluciones de los Ministerios y Secretarías de Estado y de las Reparticiones sólo serán publicadas en el caso de que tuvieran interés general.

NOTA: *Los actos administrativos sintetizados y los anexos no publicados pueden ser consultados en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires)*



RESOLUCIONES

Secretaría de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa

IMPORTACIONES

Resolución 113/2003

Apruébanse operaciones de importación de bienes de la industria gráfica inscriptas en el Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica, dependiente de la Dirección Nacional de Industria.

Bs. As., 3/10/2003

VISTO el expediente N° 060-008130/2000 del registro del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° 527 del 5 de julio de 2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA ha dispuesto extender los alcances de lo establecido por el Artículo 1° de la Resolución N° 501 de fecha 28 de abril de 1999 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, a las importaciones de mercaderías nuevas y sin uso, destinadas a la industria gráfica, comprendidas en las posiciones arancelarias de la Nomenclatura Común del MERCOSUR detalladas en el Anexo a la citada Resolución.

Que, con tal objeto, la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA estableció la creación del Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica en el ámbito de la ex-SUBSECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, dependiente de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, instituyéndola como Autoridad de Aplicación del régimen y facultándola, por medio de la Dirección Nacional de Industria, para determinar los procedimientos administrativos necesarios para la implementación de la operatoria.

Que, en ejercicio de la facultad referida en el considerando anterior, la Resolución N° 368 de fecha 26 de julio de 2000, dictada por la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA; por la cual se establecieron las condiciones y requisitos que debían cumplimentarse a los fines de obtener los beneficios de la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA.

Que la Dirección Nacional de Industria en el marco del Artículo 1° de la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA ha procedido a extender el respectivo comprobante de trámite previsto en el Artículo 5° de la Resolución N° 368/2000 de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, correspondiendo en este estado de las tramitaciones expedirse sobre su aprobación definitiva de conformidad a lo requerido en la misma norma.

Que la Dirección de Legales del Area de Industria, Comercio y Minería dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente se dicta en virtud de lo dispuesto por el Artículo 1° de la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, por el Artículo 5° de la Resolución N° 368/2000 de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA y Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA
RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébanse en el marco de lo establecido por el Artículo 1° de la Resolución N° 527 de fecha 5 de julio de 2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, las operaciones de importación de bienes de la industria gráfica inscriptas en el Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica, dependiente de la Dirección Nacional de Industria de esta Secretaría, bajo el comprobante de trámite que se detalla a continuación:

RAZON SOCIAL	EXPEDIENTE N°	COMPROBANTE DE TRAMITE N°
PROIETTO & LAMARQUE S.A.	060-008130/2000	005/2000

Art. 2º — El comprobante de trámite extendido, referido en el artículo anterior, adquiere automáticamente el carácter de certificado de importación definitivo.

Art. 3º — Los bienes de la industria gráfica importados de conformidad a la aprobación dispuesta en el Artículo 1° de la presente resolución, estarán sujetos al Régimen de Comprobación de Destino por parte de la Dirección General de Aduanas, dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS, Entidad Autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, por el término de UN (1) año a contar desde la fecha de vigencia de la presente resolución, quedando prohibido durante dicho lapso la enajenación a título gratuito u oneroso de los mismos.

Art. 4º — Los derechos y obligaciones emergentes de la aprobación a que hace alusión el Artículo 1° de la presente resolución, se regirán por la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA.

Art. 5º — Déjase establecido, a los efectos que hubiere lugar, que la empresa beneficiaria debe constituir domicilio especial en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo competente para el caso de divergencia o controversia la Justicia Nacional en lo Federal de la Capital Federal.

Art. 6º — El requisito a que hace referencia el Artículo 5° de la presente resolución, deberá ser cumplimentado, ante el Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica dependiente de la Dirección Nacional de Industria, en un plazo no mayor a QUINCE (15) días corridos a partir de la vigencia de la presente resolución.

Art. 7º — La presente resolución comenzará a regir a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 8º — Remítase copia de la presente resolución a la Dirección General de Aduanas, dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS, Entidad Autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Art. 9º — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto J. Dumont.

Secretaría de Industria, Comercio y de la Pequeña y Mediana Empresa

IMPORTACIONES

Resolución 114/2003

Apruébanse operaciones de importación de bienes de la industria gráfica inscriptas en el Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica, dependiente de la Dirección Nacional de Industria.

Bs. As., 3/10/2003

VISTO el Expediente N° 060-008151/2000 del Registro del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, y

CONSIDERANDO:

Que la Resolución N° 527 de fecha 5 de julio de 2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA ha dispuesto extender los alcances de lo establecido por el Artículo 1° de la Resolución N° 501 de fecha 28 de abril de 1999 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS, a las importaciones de mercaderías nuevas y sin uso, destinadas a la industria gráfica, comprendidas en las posiciones arancelarias de la Nomenclatura Común del Mercosur detalladas en el Anexo a la citada Resolución.

Que, con tal objeto, la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA estableció la creación del Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica en el ámbito de la ex-SUBSECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, dependiente de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, instituyéndola como Autoridad de Aplicación del régimen y facultándola, por medio de la Dirección Nacional de Industria, para determinar los procedimientos administrativos necesarios para la implementación de la operatoria.

Que, en ejercicio de la facultad referida en el considerando anterior, se dictó la Resolución N° 368 de fecha 26 de julio de 2000 de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, por la cual se establecieron las condiciones y requisitos que debían cumplimentarse a los fines de obtener los beneficios de la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA.

Que la Dirección Nacional de Industria en el marco del Artículo 1° de la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA ha procedido a extender el respectivo comprobante de trámite previsto en el Artículo 5° de la Resolución N° 368/2000 de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA, correspondiendo en este estado de las tramitaciones expedirse sobre su aprobación definitiva de conformidad a lo requerido en la misma norma.

Que la Dirección de Legales del Area de Industria, Comercio y Minería dependiente de la Dirección General de Asuntos Jurídicos del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete.

Que la presente se dicta en virtud de lo dispuesto por el Artículo 1° de la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, por el Artículo 5° de la Resolución N° 368/2000 de la ex-SECRETARIA DE INDUSTRIA, COMERCIO Y MINERIA y el Decreto N° 25 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA
RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébanse, en el marco de lo establecido por el Artículo 1° de la Resolución N° 527 de fecha 5 de julio de 2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA, las operaciones de importación de bienes de la industria gráfica inscriptas en el Registro de Inversiones del Sector de la Industria Gráfica, dependiente de la Dirección Nacional de Industria de esta Secretaría, bajo el comprobante de trámite que se detalla a continuación:

Razón Social	Expediente N°	Comprobante de Trámite N°
FAGRA S.A.	060-008151/2000	006/2000

Art. 2° — El comprobante de trámite extendido, referido en el artículo anterior, adquiere automáticamente el carácter de certificado de importación definitivo.

Art. 3° — Los bienes de la industria gráfica importados de conformidad a la aprobación dispuesta en el Artículo 1° de la presente resolución, estarán sujetos al Régimen de Comprobación de Destino por parte de la Dirección General de Aduanas, dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS, Entidad Autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, por el término de UN (1) año a contar desde la fecha de vigencia de la presente resolución, quedando prohibido durante dicho lapso la enajenación a título gratuito u oneroso de los mismos.

Art. 4° — Los derechos y obligaciones emergentes de las aprobaciones a que se refiere el Artículo 1° de la presente resolución, se regirán por la Resolución N° 527/2000 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA.

Art. 5° — Déjase establecido, a los efectos que hubiere lugar, que la empresa beneficiaria constituye domicilio especial en Larrazábal 2325 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, siendo competente para el caso de divergencia o controversia la Justicia Nacional en lo Federal de la Capital Federal.

Art. 6° — La presente resolución comenzará a regir a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 7° — Remítase copia de la presente resolución a la Dirección General de Aduanas, dependiente de la ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS, Entidad Autárquica en el ámbito del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Art. 8° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto J. Dumont.

Secretaría de Transporte

TRANSPORTE POR AUTOMOTOR DE PASAJEROS

Resolución 240/2003

Autorízase a Nudo S.A., con carácter experimental y en forma transitoria, a implementar un servicio en la traza identificada con el número 107.

Bs. As., 3/10/2003

VISTO el Expediente N° S01:0165839/2003 del Registro del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, y

CONSIDERANDO:

Que a través de la Resolución N° 25 de fecha 24 de julio de 2003 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS se adjudicó a D.O.T.A. S.A. DE TRANSPORTE AUTOMOTOR, UNION TRANSITORIA DE EMPRESAS el Permiso de Explotación para el Servicio Público de Transporte por Automotor de Pasajeros de carácter Urbano y Suburbano de Jurisdicción Nacional en la Traza identificada con el N° 107, como resultado del Concurso Público de Propuestas dispuesto por la Resolución N° 373 de fecha 26 de octubre de 1999 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

Que los parámetros operativos aprobados en ocasión del mencionado llamado a Concurso Público, contienen diferencias respecto de la traza histórica de la Línea N° 107, en cuanto a la rectificación del recorrido por las AVENIDAS GUILLERMO UDAONDO y DEL LIBERTADOR para los servicios provenientes de CIUDAD UNIVERSITARIA, originando una disminución de la frecuencia ofrecida para satisfacer la demanda de transporte localizada en el área que ocupa el SERVICIO NACIONAL DE REHABILITACION Y PROMOCION DE LA PERSONA CON DISCAPACIDAD dependiente de la SECRETARIA DE PROGRAMAS SANITARIOS del MINISTERIO DE SALUD.

Que habiéndose constituido la adjudicataria en NUDO S.A. y cumplimentado las restantes exigencias establecidas por la Resolución N° 25/2003 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE, la operación de los servicios recayó en su nombre e inició formalmente los servicios a partir del 1° de setiembre de 2003.

Que el inicio de los servicios por el recorrido autorizado dio origen a numerosos reclamos, formalizados por entidades localizadas en el predio que ocupa el mencionado SERVICIO NACIONAL DE REHABILITACION Y PROMOCION DE LA PERSONA CON DISCAPACIDAD, sito en la calle RAMSAY entre ECHEVERRIA y BLANCO ENCALADA de la CAPITAL FEDERAL, establecimientos educacionales y vecinos ubicados en sus adyacencias, solicitando el restablecimiento del recorrido originario de la Línea N° 107.

Que el Secretario de Transporte tiene la facultad y el deber de atender las necesidades de transporte para satisfacer los reclamos de movilidad en zonas con demanda insatisfecha; como así también favorecer la progresiva integración de las personas con discapacidad facilitando su acceso a los vehículos de transporte público.

Que para asegurar tales cometidos puede establecer nuevos recorridos, modificar los existentes e implementar toda otra medida que propenda a su consecución, conforme a lo previsto en el Artículo 20 del Decreto N° 656 del 29 de julio de 1996.

Que en tal sentido se requirió a la permisionaria NUDO S.A. que analizara la posibilidad de implementar un desdoblamiento del recorrido proveniente de CIUDAD UNIVERSITARIA con el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de los servicios por la traza histórica por la calle RAMSAY y, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) restante, por las AVENIDAS GUILLERMO UDAONDO y DEL LIBERTADOR, según lo aprobado por la Resolución N° 373/99 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE.

Que en respuesta a lo planteado, la permisionaria formalizó una propuesta que contempla, a través de un desdoblamiento de los servicios provenientes de CIUDAD UNIVERSITARIA, la prestación por el área en cuestión con una frecuencia aproximada de UN (1) servicio cada ONCE (11) minutos; el establecimiento de un corte de dichos servicios en horario nocturno; así como la unificación de los seccionados tarifarios en ambos recorridos.

Que analizada la alternativa propuesta por NUDO S.A., al tiempo que satisfaría la demanda insatisfecha manifestada en los diferentes reclamos, presenta la ventaja adicional de utilizar el contracarril de la AVENIDA FIGUEROA ALCORTA, dispuesto por la SECRETARIA DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS del GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES, mediante Resolución N° 144 de fecha 15 de marzo de 2001, por cuanto evitaría la circulación de los servicios comunes de la Línea N° 107 por la AVENIDA LEOPOLDO LUGONES, caracterizada por la autoridad de tránsito como una autopista, dadas sus características de vía rápida con accesos controlados, sin cruces a nivel y con velocidades máximas de hasta CIEN (100) kilómetros por hora, lo que no permite el normal ascenso y descenso de pasajeros.

Que, por otra parte, la unificación del seccionado tarifario propuesto por NUDO S.A., permite mantener los valores tarifarios que históricamente abonaban los usuarios que tienen como origen y destino de sus viajes, el Centro de Rehabilitación localizado en la calle RAMSAY.

Que sin embargo, las conclusiones antedichas resultan preliminares, por el mismo carácter de los estudios realizados, y necesitan ser complementados a fin de corroborar la efectiva necesidad pública de los servicios y el análisis del grado de afectación que produce el cambio de recorrido sobre otras líneas de transporte público; además de asegurar la publicidad y la transparencia de los actos y el debido proceso adjetivo a potenciales interesados o afectados.

Que los reclamos efectuados requieren una urgente solución, en atención a la vulnerabilidad de la población afectada, que se debe instrumentar a través de la modificación de los parámetros operativos aprobados.

Que la incompatibilidad entre la urgencia de la necesidad y el tiempo que demande instrumentar el respectivo análisis, sólo puede resolverse a través de una medida transitoria, sujeta a la realización de los estudios previstos.

Que la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE, organismo descentralizado en el ámbito de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, ha tomado la intervención en los aspectos técnicos de su incumbencia específica.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete conforme lo establecido en el Artículo 6° del Decreto N° 27 de fecha 27 de mayo de 2003.

Que el suscripto resulta competente para la emisión del presente acto en virtud de las atribuciones conferidas por el Decreto N° 656 de fecha 3 de mayo de 1995, la Resolución N° 623 de fecha 9 de mayo de 1994 del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS y el Decreto N° 27/2003.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE TRANSPORTE
RESUELVE:

Artículo 1° — Autorízase a NUDO S.A., con carácter experimental y en forma transitoria por el término de NOVENTA (90) días, a implementar en los Servicios Públicos de Transporte por Automotor de Pasajeros de carácter Urbano y Suburbano de Jurisdicción Nacional en la traza identificada con el número 107, los parámetros operativos que se consignan en el ANEXO I de la presente resolución.

Art. 2° — Encomiéndase a la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS y al GRUPO DE TRABAJO PARA LA PLANIFICACION DEL TRANSPORTE DEL AREA METROPOLITANA DE BUENOS AIRES de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS a realizar los estudios dirigidos a evaluar el grado de afectación sobre las empresas que operan en el área en cuestión y la demanda real localizada.

Art. 3° — Notifíquese a NUDO S.A.; comuníquese a las peticionantes, a las entidades empresarias representativas del transporte automotor de pasajeros, al GOBIERNO DE LA CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRES y a la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE, organismo descentralizado en el ámbito de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS.

Art. 4° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ricardo R. Jaime.

NOTA: Esta Resolución se publica sin el Anexo I. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

Secretaría de Transporte

TRANSPORTE INTERNACIONAL TERRESTRE

Resolución 167/2003

Prorrógase el plazo de vigencia de los Permisos Originarios de Servicios Públicos de Transporte Automotor de Pasajeros por Carretera de Carácter Internacional, cuyos titulares sean personas físicas o jurídicas de origen argentino. Permisos precarios y/o autorizaciones provisorias.

Bs. As., 12/9/2003

VISTO el Expediente N° S01:0162283/2003 del Registro del MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS, el ACUERDO DE TRANSPORTE INTERNACIONAL TERRESTRE (A.T.I.T.) aprobado por la Resolución N° 263 de la ex-SUBSECRETARIA DE TRANSPORTE dependiente del ex-MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS de fecha 16 de noviembre de 1990, y

CONSIDERANDO:

Que los servicios del transporte automotor de pasajeros de carácter internacional, son prestados en el marco del ACUERDO DE TRANSPORTE INTERNACIONAL TERRESTRE (A.T.I.T.), inscripto como Acuerdo de Alcance Parcial en el marco de la ASOCIACION LATINOAMERICANA DE INTEGRACION (ALADI), conforme con los mecanismos del Tratado de Montevideo de 1980 y puesto en vigencia por el Artículo 1° de la Resolución N° 263 de la ex-SUBSECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 16 de noviembre de 1990.

Que el referido acuerdo internacional prevé la aplicación de la normativa de derecho interno de cada país signatario en lo concerniente, entre otros tópicos, al procedimiento de adjudicación, vigencia y renovación de los permisos a los efectos de la explotación de los servicios de transporte aludidos.

Que en cuanto a la normativa que rige en la REPUBLICA ARGENTINA respecto a la cuestión indicada en el considerando anterior, es de señalar que la Resolución N° 202 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE dependiente del ex-MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS de fecha 6 de mayo de 1993, aprobó las “NORMAS REGLAMENTARIAS PARA LA EXPLOTACION DEL SERVICIO DE TRANSPORTE POR AUTOMOTOR DE PASAJEROS POR CARRETERA DE CARACTER INTERNACIONAL”, cuyo Artículo 21 dispone que los Permisos Originarios se otorgan por un lapso de DIEZ (10) años, los cuales son prorrogables por períodos iguales.

Que dicho plazo comenzó a regir a partir de la vigencia del Decreto N° 958 de fecha 16 de junio de 1992, en orden a lo normado por la Resolución N° 49 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 25 de agosto de 1995, a los fines de lograr la unificación de todos los segmentos de transporte sobre los que dicho órgano posee competencia.

Que por la Resolución N° 161 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 7 de marzo de 2003 se aprobó el PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES GENERALES PARA EL LLAMADO A LICITACION PUBLICA PARA EL ESTABLECIMIENTO DE SERVICIOS PUBLICOS DE TRANSPORTE AUTOMOTOR DE PASAJEROS POR CARRETERA DE CARACTER INTERNACIONAL que como ANEXO I forma parte de la mencionada Resolución, y que dicho Pliego sustituye el texto aprobado por la Resolución N° 197 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 7 de diciembre de 1995.

Que por la Resolución N° 397 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del ex-MINISTERIO DE LA PRODUCCION de fecha 12 de diciembre de 2002 se prorroga por el término de CIENTO OCHENTA (180) días contados a partir del día 20 de diciembre de 2002, el plazo de vigencia de los Permisos Originarios, Precarios y/o Autorizaciones Provisorias para la prestación de los servicios de transporte automotor de pasajeros por carretera de carácter internacional.

Que ante el próximo vencimiento de la prórroga de los Permisos Originarios que opera el día 15 de septiembre de 2003, corresponde hacer una distinción acerca de pautas a adoptar para implementar lo dispuesto en el Artículo 21 de la Resolución N° 202/93 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE que consiste en su renovación por períodos iguales, al lapso de DIEZ (10) años, o proceder a la selección de permisionarios mediante un proceso de licitación pública.

Que a los efectos de decidir por la implementación de alguno de los mecanismos detallados en el párrafo precedente, corresponde establecer un plazo de prórroga que permita al Poder Concedente expedirse sobre tal decisión y mantener la prestación de los servicios de los Permisos Originarios, prorrogando por CIENTO OCHENTA (180) días corridos el plazo de vigencia de los mismos.

Que ante el próximo vencimiento de la prórroga de los Permisos Precarios y/o Autorizaciones Provisorias concedida por Resolución N° 397/02 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE, que opera el día 15 de septiembre de 2003 y estando actualmente en curso el proceso licitatorio de adjudicación de cupos de frecuencias asignadas en forma precaria y/o autorizaciones provisorias, dispuesto por Resolución N° 230 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 20 de marzo de 2003, corresponde mantener la prestación de los servicios de los cupos de frecuencias asignadas en forma precaria y/o autorizaciones provisorias, prorrogando por CIENTO OCHENTA (180) días corridos en plazo de vigencia de los mismos.

Que la DIRECCION GENERAL DE ASUNTOS JURIDICOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION ha tomado la intervención que le compete, en virtud de lo dispuesto por el Artículo 6° del Decreto N° 27 de fecha 27 de mayo de 2003.

Que la presente resolución se dicta en uso de las facultades que emanan del ACUERDO DE TRANSPORTE INTERNACIONAL TERRESTRE (A.T.I.T.) suscripto con fecha 7 de setiembre de 1990, y puesto en vigencia por el Artículo 1° de la Resolución N° 263 de la ex-SUBSECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 16 de noviembre de 1990, el Artículo 6° de la Resolución N° 131 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE de fecha 1 de octubre de 2002 y el Decreto N° 27 de fecha 27 de mayo de 2003.

Por ello,

EL SECRETARIO
DE TRANSPORTE
RESUELVE:

Artículo 1° — Prorrógase por el término de CIENTO OCHENTA DIAS (180) corridos contados a partir del día 15 de septiembre de 2003, el plazo de vigencia de los Permisos Originarios de Servicios Públicos de Transporte Automotor de Pasajeros por Carretera de Carácter Internacional, cuyos titulares sean personas físicas o jurídicas de origen argentino, prorrogados por imperio del Artículo 1° de la Resolución N° 397/2002 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE.

Art. 2° — Prorrógase por el término de CIENTO OCHENTA DIAS (180) corridos contados a partir del día 15 de septiembre de 2003, el plazo de vigencia de los Permisos Precarios y/o Autorizaciones Provisorias de Servicios Públicos de Transporte Automotor de Pasajeros por Carretera de Carácter Internacional en vigor, cuyos titulares sean personas físicas o jurídicas de origen argentino, autorizados para el tráfico con la REPUBLICA DE CHILE, la REPUBLICA DEL PERU, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DE BOLIVIA, la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY y la REPUBLICA DEL PARAGUAY, prorrogados por imperio del Artículo 2° de la Resolución N° 397/2002 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE.

Art. 3° — Los operadores comprendidos en las prórrogas dispuestas por la presente resolución, deberán acreditar ante la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE organismo dependiente de la SECRETARIA DE TRANSPORTE los requisitos exigidos por el Artículo 3° de la Resolución N° 397/2002 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE.

Art. 4° — Las prórrogas que se acuerdan en los Artículos 1° y 2° de la presente Resolución, revisten carácter precario, y no generan derecho adquirido alguno. Los Permisos Precarios y Autorizaciones Provisorias caducarán el día que los adjudicatarios de los procedimientos licitatorios se encuentren en condiciones de iniciar la explotación, siempre que este hecho se verifique con anterioridad a la expiración del plazo de prórroga otorgado por la presente resolución.

Art. 5° — Comuníquese por intermedio de la Coordinación de Gestión Administrativa de la SECRETARIA DE TRANSPORTE a las entidades representativas del transporte automotor y a la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE, para que tome la intervención que le compete.

Art. 6° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Ricardo R. Jaime.

Administración Federal de Ingresos Públicos

NOMENCLATURA COMUN DEL MERCOSUR

Resolución General 1571

Consultas de clasificación arancelaria en la Nomenclatura Común del Mercosur, según Resolución General N° 369-AFIP. Expediente N° 253.708/03.

Bs. As., 6/10/2003

VISTO el Expediente AFIP Nº 253.708/03 y las actuaciones ADGA Nos 422.350/01, 403.022/02, 401.798/03, 405.297/03 y 411.708/03 por las que se solicita la clasificación en la No-

menclatura Común del MERCOSUR (NCM) de mercaderías de las cuales se adjunta muestra o información técnica según los casos, y

CONSIDERANDO:

Que las actuaciones consignadas en el VISTO han sido analizadas a través de los Criterios de Clasificación Nos 48 al 52/03 por la División Clasificación Arancelaria y aprobados por el Departamento Técnica de Nomenclatura y Clasificación Arancelaria, según constancias que obran a fs. 1/5 del Expediente mencionado en el VISTO, los que se dan por reproducidos.

Que razones de oportunidad, mérito y conveniencia aconsejan, en atención a una sana economía administrativa, definir en un solo acto resolutivo las referidas consultas de clasificación arancelaria de mercaderías.

Que han tomado la intervención que les compete el Departamento Técnica de Nomenclatura y Clasificación Arancelaria, la Dirección de Técnica y la Subdirección General de Legal y Técnica Aduanera.

Que la presente se dicta en uso de las facultades conferidas por el artículo 7º del Decreto Nº 618 de fecha 10 de julio de 1997.

Por ello;

EL ADMINISTRADOR FEDERAL
DE LA ADMINISTRACION FEDERAL
DE INGRESOS PUBLICOS
RESUELVE:

Artículo 1º — Ubicar en la Posición Arancelaria NCM 4008.11.00 a la siguiente mercadería: Placas, hojas y tiras de caucho vulcanizado sin endurecer, celular, combinado con una tela sin tejer de poliéster que actúa de simple soporte, presentadas en rollos, conforme Criterio de Clasificación N° 48/03 recaído en la actuación ADGA N° 422.350/01.

Art. 2º — Ubicar en la Posición Arancelaria NCM 3002.10.23 a la siguiente mercadería: Surtido de reactivos de diagnóstico para la determinación del antígeno p24 y los anticuerpos anti-HIV-1 y anti-HIV-2 del Síndrome de Inmunodeficiencia Adquirida (SIDA) por métodos inmunoenzimáticos, constituido por cartuchos, conos, estándar, controles positivo (que contiene inmunoglobulinas séricas humanas) y negativo, acondicionado para la venta al por menor, conforme Criterio de Clasificación N° 49/03 recaído en la actuación ADGA N° 403.022/02.

Art. 3º — Ubicar en la Posición Arancelaria NCM 8504.40.90 a la siguiente mercadería: Convertidor estático de corriente alterna que en su etapa de salida entrega inicialmente una tensión reducida que se va incrementando en forma lineal hasta alcanzar su valor nominal, conformado por puente de diodos rectificadores controlados (SCR), dos (2) contactores, de línea y derivación (bypass) respectivamente, seccionador fusible y panel de control, todo montado en forma fija y permanente a un gabinete metálico, de los tipos utilizados para el arranque suave de motores trifásicos de 2300 V, conforme Criterio de Clasificación Nº 50/03 recaído en la actuación ADGA N° 401.798/03.

Art. 4º — Ubicar en la Posición Arancelaria NCM 3808.10.10 a la siguiente mercadería: Preparación insecticida a base de N,N-dietil-m-toluamida, con perfume y aloe vera, presentada en aerosol de 200 cm³, de los tipos utilizados exclusivamente en aplicaciones domésticas como repelente de mosquitos, conforme Criterio de Clasificación N° 51/03 recaído en la actuación ADGA N° 405.297/03.

Art. 5º — Ubicar en la Posición Arancelaria NCM 1212.10.00 a la siguiente mercadería: Harina de vaina de algarrobo europeo (Ceratonia siliqua L.) tostada, apta para la industria alimenticia, conforme Criterio de Clasificación N° 52/03 recaído en la actuación ADGA N° 411.708/03.

Art. 6º — Regístrese, dése a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL para su publicación y publíquese en el Boletín de la DIRECCION GENERAL DE ADUANAS. Remítase copia al COMITE TECNICO N° 1, ARANCELES, NOMENCLATURA Y CLASIFICACION DE MERCADERIAS de la COMISION DE COMERCIO DEL MERCOSUR y dése al autoarchivo por la División Clasificación Arancelaria hasta la publicación de la Resolución General que incorpore a la normativa aduanera la pertinente directiva emanada de la citada Comisión. — Alberto R. Abad.

Comisión Nacional de Regulación del Transporte

TRANSPORTE POR AUTOMOTOR DE CARGAS GENERALES

Resolución 2624/2003

Apruébase el Reglamento para el Otorgamiento del Certificado de Idoneidad Profesional de los Conductores del Transporte por Automotor de Cargas Generales. Régimen de Sanciones de los Capacitadores Habilitados.

Bs. As., 6/10/2003

VISTO el Expediente N° S01:0182670/2003 del Registro del ex - MINISTERIO DE ECONOMIA.

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución N° 444 de fecha 9 de diciembre de 1999 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE dependiente del ex - MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS se dispuso, entre otros requisitos; para la obtención de la Licencia Nacional Habilitante, el haber aprobado el examen psicofísico y el examen de idoneidad profesional correspondiente.

Que se han establecido los cursos de capacitación en DOS (2) modalidades: para los aspirantes a conductores profesionales el Curso de Capacitación Básico Obligatorio y para aquellos que estén actualmente en actividad los Cursos Anuales de Actualización y Perfeccionamiento de la Capacitación Básica Obligatoria.

Que el curso de Capacitación Básico Obligatorio constará de DOS (2) módulos con una duración de CIENTO CINCUENTA (150) a DOSCIENTAS VEINTE (220) horas cátedra y de SETENTA (70) a CIENTO DIEZ (110) horas cátedra y para los cursos de Actualización y Perfeccionamiento los módulos serán de OCHO (8) y CUATRO (4) horas cátedra respectivamente.

Que corresponde determinar las pautas que deben cumplir los conductores del transporte automotor de cargas generales a fin de cumplimentar las exigencias de capacitación establecidas para la obtención del Certificado de Idoneidad Profesional y sus actualizaciones.

Que se considera necesario precisar con absoluta claridad las obligaciones de las partes involucradas así como los derechos y especificaciones que hacen al otorgamiento del Certificado de Idoneidad Profesional, para los conductores afectados a vehículos de transporte por automotor de cargas generales de jurisdicción nacional.

Que la GERENCIA DE ASUNTOS JURIDICOS de la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE ha tomado la debida intervención.

Que el presente pronunciamiento es dictado conforme a las atribuciones que surgen de la Resolución N° 444/99 de la SECRETARIA DE TRANSPORTE Artículo 4° del Anexo I REGLAMENTO PARA EL OTORGAMIENTO Y USO DE LA LICENCIA NACIONAL HABILITANTE y Decreto N° 454 de fecha 24 de abril de 2001.

Por ello,

EL INTERVENTOR
DE LA COMISION NACIONAL
DE REGULACION DEL TRANSPORTE
RESUELVE:

Artículo 1° — Apruébase como Anexo I el REGLAMENTO PARA EL OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO DE IDONEIDAD PROFESIONAL DE LOS CONDUCTORES DEL TRANSPORTE POR AUTOMOTOR DE CARGAS GENERALES y como Anexo II el REGIMEN DE SANCIONES DE LOS CAPACITADORES HABILITADOS, que constan de DIECISEIS (16) fojas y SEIS (6) fojas respectivamente y forman parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Roque G. Lapadula.

NOTA: Esta Resolución se publica sin Anexos. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

Administración Federal de Ingresos Públicos

SISTEMA UNICO DE LA SEGURIDAD SOCIAL

Resolución General 1570

Sistema Unico de la Seguridad Social (SUSS). Leyes N° 17.520 y sus modificaciones y N° 22.161. Aplicación de sanciones. Resolución General N° 1566. Su modificación.

Bs. As., 6/10/2003

VISTO la Resolución General N° 1566, y

CONSIDERANDO:

Que la citada norma estableció para los empleadores y los trabajadores autónomos, un nuevo régimen de graduación de las sanciones dispuestas por las Leyes N° 17.250 y sus modificaciones y N° 22.161.

Que a efectos de evitar equívocas interpretaciones y a su vez para optimizar la aplicación del mencionado régimen, se estima conveniente efectuarle determinadas adecuaciones.

Que han tomado la intervención que les compete las Direcciones de Asesoría Legal y Técnica, de Gestión de la Recaudación de los Recursos de la Seguridad Social y de Programas y Normas de Recaudación.

Que la presente se dicta en uso de las facultades conferidas por el artículo 7° del Decreto N° 618, de fecha 10 de julio de 1997, su modificatorio y sus complementarios.

Por ello,

EL ADMINISTRADOR FEDERAL DE LA
ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS
RESUELVE:

Artículo 1° — Modifícase la Resolución General N° 1566, en la forma que se detalla a continuación:

a) Sustitúyese en el artículo 9°, su inciso b), por el siguiente:

"b) El contribuyente y/o responsable que haya impugnado el acta de inspección o de intimación de la deuda, según corresponda, si:

1. Desiste del recurso y regulariza la situación con anterioridad al dictado de la primera resolución (7.1.): a la mitad de su valor.

2. Consiente en forma expresa la primera resolución (7.1.), dentro del plazo de DIEZ (10) días contados a partir de la notificación de dicha resolución, y regulariza la situación: al SETENTA POR CIENTO (70%) de su valor.".

b) Sustitúyese el artículo 16, por el siguiente:

"ARTICULO 16.- Incumplimiento de las obligaciones establecidas en el artículo 2°, inciso d), de la Ley N° 22.161 —artículo 5°, punto 1, inciso b), de la Ley N° 22.161— (1.2.): VEINTE (20) veces el importe de la asignación por hijo (16.1.).".

c) Sustitúyese el artículo 19, por el siguiente:

"- Ingreso y/o regularización del importe adeudado

ARTICULO 19.- Por ingreso y/o regularización del importe total adeudado, se entenderá:

a) La presentación de la declaración jurada original o rectificativa —soportes magnéticos y formulario de declaración jurada—, de acuerdo con los requisitos, formas y demás condiciones establecidos por las normas vigentes, de corresponder, y

b) su pago al contado o, en su caso, su inclusión en un plan de facilidades de pago o régimen de asistencia financiera.".

d) Sustitúyese el artículo 23, por el siguiente:

"ARTICULO 23.- A fin de lo dispuesto en el artículo precedente se deberá utilizar los códigos que, para cada caso, se indican a continuación:

	Tributo	Concepto	Subconcepto
Empleadores - Recaudación	351	167	167
Empleadores - Fiscalización	351	168	168
Autónomo - Recaudación	358	167	167
Autónomo - Fiscalización	358	168	168

Sólo se considerarán sanciones imputables a los códigos de Recaudación, las dispuestas en el Título I, Capítulo D - Mora en el Pago de Aportes y Contribuciones y en el Título II, Capítulo B - Mora en el Pago de los Aportes.".

e) Sustitúyese en su penúltimo artículo, la expresión "ARTICULO 24" por la expresión "ARTICULO 28".

f) Sustitúyese en su último artículo, la expresión "ARTICULO 25" por la expresión "ARTICULO 29".

g) Sustitúyese en el Anexo Notas Aclaratorias y Citas de Textos Legales, la nota aclaratoria (7.1.), por la siguiente:

"(7.1.) Punto 6.4.2. del Anexo I de la Resolución General N° 79, su modificatoria y complementarias.".

Art. 2° — Lo establecido en el artículo precedente entrará en vigencia a partir del día, inclusive, de publicación de esta resolución general en el Boletín Oficial y tendrá los mismos efectos que las disposiciones aprobadas por la Resolución General N° 1566.

Art. 3° — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese. — Alberto R. Abad.

Comisión Nacional de Regulación del Transporte

TRANSPORTE POR AUTOMOTOR DE CARGAS GENERALES

Resolución 2623/2003

Licencia Nacional Habilitante para los conductores que realicen tareas en vehículos afectados al transporte automotor de cargas generales, de Jurisdicción Nacional. Cronograma de incorporación de los citados conductores al sistema Nacional de Evaluación Psicofísica.

Bs. As., 6/10/2003

VISTO el Expediente CUDAP N° S01:0138377/2003 del registro del ex MINISTERIO DE ECONOMIA, y

CONSIDERANDO:

Que por la Resolución N° 1402 de la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE de fecha 24 de abril de 2003 se aprobó el pliego de Bases y Condiciones particulares y se convocó a Concurso Público Nacional para la habilitación de prestadores médicos para la evaluación psicofísica de los conductores profesionales de vehículos de transporte de cargas generales y mercancías peligrosas de Jurisdicción Nacional.

Que por la Resolución N° 1615 de la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE de fecha 9 de mayo de 2003 se instituyó el régimen de formación profesional, se aprobó el pliego de Bases y Condiciones particulares y se convocó a Concurso Público Nacional para el otorgamiento de autorización para el establecimiento de la formación de los conductores profesionales de vehículos de transporte terrestre de cargas generales de Jurisdicción Nacional.

Que la aprobación del examen psicofísico y del curso de capacitación correspondiente son requisitos previos para el otorgamiento y uso de la Licencia Nacional Habilitante.

Que es necesario establecer un cronograma de incorporación de los conductores profesionales de vehículos de transporte terrestre de cargas generales de Jurisdicción Nacional, al Sistema Nacional de Evaluación Psicofísica, teniendo en cuenta la capacidad actual y potencial del mismo y la cantidad de conductores que realizan sus actividades en esta categoría.

Que asimismo el referido cronograma será de aplicación al régimen de formación profesional, ya que la aprobación del examen psicofísico habilitará al conductor a la realización de la capacitación respectiva.

Que la Gerencia de Asuntos Jurídicos ha tomado en las presentes actuaciones la intervención que le compete.

Que la COMISION NACIONAL DE REGULACION DEL TRANSPORTE se encuentra facultada para dictar la presente en virtud de lo normado en el Decreto N° 1388 de fecha 29 de noviembre de 1996 y el Decreto N° 454 de fecha 24 de abril de 2001.

Por ello,

EL INTERVENTOR DE LA COMISION NACIONAL
DE REGULACION DEL TRANSPORTE
RESUELVE:

Artículo 1° — Los conductores que realicen tareas de conducción en vehículos afectados al transporte automotor de cargas generales, de Jurisdicción Nacional, deberán contar, con la Licencia Nacional Habilitante para la conducción de estos vehículos a partir del 1° de noviembre de 2003 y según cronograma citado en el Artículo 6° de la presente resolución, la que será otorgada previa evaluación psicofísica, en las condiciones y con los recaudos establecidos por la Resolución de la SECRETARIA DE TRANSPORTE N° 444 de fecha 9 de diciembre de 1999, y aprobación del curso de formación profesional correspondiente.

Art. 2° — Todo operador de transporte de cargas generales, esta obligado a verificar que la conducción de los vehículos sea efectuada por personas con Licencia Nacional Habilitante.

Art. 3° — Los exámenes psicofísicos y cursos de formación profesional a que se refiere el Artículo 1° de la presente resolución serán realizados por los prestadores habilitados a tal fin por esta Comisión.

Art. 4° — Los conductores profesionales de vehículos de transporte automotor de cargas generales de Jurisdicción Nacional que se encuentren en actividad a la sanción de la presente Resolución, deberán aprobar un curso anual de actualización o de perfeccionamiento de la capacitación obligatoria, según corresponda, de conformidad con lo dispuesto en el ANEXO II Capítulo XV de la Resolución C.N.R.T. N° 1615/03.

Art. 5° — Los aspirantes a conductor profesional de vehículos de transporte automotor de cargas generales de Jurisdicción Nacional deberán aprobar el Curso de Capacitación Básico Obligatorio de conformidad con lo dispuesto en el ANEXO II Capítulo XV de la Resolución C.N.R.T. N° 1615/03.

Art. 6° — Establécese el cronograma de incorporación al Sistema Nacional de Evaluación Psicofísica a los conductores indicados en el Artículo 1° de la presente resolución, según el número del Documento Nacional de Identidad y que se detalla a continuación:

PERIODO DE REVISION	TRAMITACION DE LA LNH SEGUN DNI	PERIODO DE FISCALIZACION
Noviembre 2003	mayor a 92.000.000	Enero 2004
Diciembre 2003	mayor a 25.000.000	Febrero 2004
Enero 2004	23.000.000 a 24.999.999	Marzo 2004
Febrero 2004	21.000.000 a 22.999.999	Abril 2004
Marzo 2004	19.000.000 a 20.999.999	Mayo 2004
Abril 2004	17.000.000 a 18.999.999	Junio 2004
Mayo 2004	14.000.000 a 16.999.999	Julio 2004
Junio 2004	12.000.000 a 13.999.999	Agosto 2004
Julio 2004	9.000.000 a 11.999.999	Septiembre 2004
Agosto 2004	7.000.000 a 8.999.999	Octubre 2004
Septiembre 2004	5.000.000 a 6.999.999	Noviembre 2004
Octubre 2004	menor a 5.000.000	Diciembre 2004

Art. 7° — La expedición de la Licencia Nacional Habilitante para la actividad estará a cargo del Departamento de Control Psicofísico de la Gerencia de Control Técnico.

Art. 8° — Comuníquese a la SUBSECRETARIA DE TRANSPORTE AUTOMOTOR de la SECRETARIA DE TRANSPORTE del MINISTERIO PLANIFICACION FEDERAL E INVERSION PUBLICA.

Art. 9° — Comuníquese a las entidades representativas del Transporte por Automotor de Cargas Generales.

Art. 10. — Regístrese, comuníquese, publíquese, dése pase a la DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL y archívese. — Roque G. Lapadula.



DISPOSICIONES

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

SALUD PUBLICA

Disposición 4943/2003

Apruébase una "Guía de Inspección", destinada a verificar la implementación de las medidas necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos con Escherichia coli productor de toxinas, en los locales de elaboración y/o expendio de comidas preparadas.

Bs. As., 17/9/2003

VISTO la Ley 18.284, el Decreto N° 2126/71 y sus modificatorios, la Disposición ANMAT 1930/95 y el expediente N° 1-47-2110-3292-03-6 del Registro de la Administración Nacional de Alimentos Medicamentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que se hace necesario, en el marco de los procedimientos comunes, establecidos para las inspecciones, dar tratamiento en particular al caso de los locales en los que se elaboran y/o expenden comidas preparadas.

Que las acciones preventivas deben especificarse de manera especial por el riesgo que involucra el microorganismo Escherichia coli enterohemorrágico productor de toxinas, que en los últimos años se ha constituido en una preocupación para la salud pública a nivel mundial.

Que se han elaborado recomendaciones destinadas a la prevención de contaminaciones por el mencionado microorganismo, a los efectos de evitar su difusión a la población, manipuladores de productos cárneos así como también a elaboradores y expendedores de comidas preparadas.

Que es conveniente que las inspecciones se desarrollen siguiendo criterios uniformes tendientes a fiscalizar que en los establecimientos se hallen controlados los puntos necesarios para una efectiva prevención de contaminaciones, a cuyos efectos el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) de esta Administración, elaboró una Guía de Inspección.

Que en la Reunión Extraordinaria efectuada el 18 de julio de 2003, la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL) recomendó la implementación de la mencionada guía uniforme en las jurisdicciones.

Que por medio de la Disposición ANMAT N° 1930/95 se estableció un procedimiento uniforme para la realización de las inspecciones a efectuarse por parte del mencionado Instituto.

Que el Instituto Nacional de Alimentos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 1490/92 y el Decreto 197/02.

Por ello,

EL INTERVENTOR
DE LA ADMINISTRACION NACIONAL
DE MEDICAMENTOS ALIMENTOS
Y TECNOLOGIA MEDICA
DISPONE:

Artículo 1° — Apruébase la "Guía de Inspección", que como Anexo I forma parte integrante de la presente disposición, destinada a verificar la implementación de las medidas necesarias para prevenir la contaminación de los alimentos con Escherichia coli productor de toxinas, en los locales de elaboración y/o expendio de comidas preparadas, sin perjuicio de la constatación del cumplimiento otras normas legales vigentes.

Art. 2° — El acta de inspección se confeccionará debiendo describir en forma objetiva todos los aspectos contenidos en la Guía de Inspección mencionada en el artículo precedente.

Art. 3° — Invítase a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires a adoptar, como norma de procedimiento uniforme, a ser aplicada en todas las inspecciones a realizar en locales de elaboración y/o expendio de comidas preparadas, la "Guía de Inspección" destinada a prevenir la contaminación con Escherichia coli productor de toxinas que como Anexo I, forma parte integrante de la presente.

Art. 4° — Regístrese. Comuníquese a todas las Jurisdicciones Sanitarias. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación en el Boletín Oficial. Cumplido, archívese. — Manuel R. Limeres.

GUIA DE INSPECCION
PROCEDIMIENTO DE INSPECCION, TOMA DE MUESTRA Y PROTOCOLO
DE ANALISIS PARA LA PREVENCION DE Escherichia coli
ENTEROHEMORRAGICO EN LOCALES DE EXPENDIO DE COMIDAS PREPARADAS

CONTENIDOS

INTRODUCCION

El presente documento tiene como objetivo ser una Guía para la Inspección de locales de expendio de comidas preparadas (restaurantes, casas de comidas rápidas, bares, servicios de catering, comedores institucionales, rotiserías y similares) orientada específicamente a controlar la contaminación por Escherichia coli enterohemorrágico.

En esta guía se señalan los puntos que el inspector deberá observar en detalle para prevenir y controlar la contaminación con Escherichia coli enterohemorrágico. El principal objetivo de la investigación es determinar si se están tomando todas las medidas necesarias para minimizar los riesgos de que la bacteria llegue al producto listo para consumir:

— materias primas: productos crudos inocuos

— procesos: prevención de la contaminación cruzada directa o indirecta

— personal manipulador de alimentos entrenado y con buenas prácticas de higiene

— control de temperaturas: almacenamiento o cocción a temperaturas adecuadas

Si se desea realizar una inspección integral, además de estos puntos deberá verificarse el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con especial énfasis en el control de los procesos. (Ref: Resolución Grupo Mercosur 80/96 "Establecimientos elaboradores industrializadores de alimentos" incorporada al CAA por Resolución MsyAS 587/97; Codex Alimentarius Commission/ RCP 39-1993 "Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades")

1. INSPECCION VISUAL y CHEQUEO DE DOCUMENTACION

1.1. MATERIAS PRIMAS

El Inspector deberá verificar que toda materia prima, de cualquier origen, sea apta para consumo humano y haya sido producida en establecimientos debidamente habilitados y fiscalizados por la autoridad sanitaria competente (SENASA, ORGANOS DE APLICACION PROVINCIALES, GCBA , INAL). El encargado del local deberá poder demostrar ante el inspector que esto es así, presentando los registros y documentos que lo acrediten y será responsable por ello.

1.2. PROCESOS

1.2.1. Control de Prevención de Contaminación Cruzada

El inspector deberá verificar que se toman todas las medidas necesarias para evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para consumir.

Deberá constatar:

— Que el personal realice un correcto lavado de manos entre la manipulación de alimentos crudos y cocidos o listos para consumir y cada vez que haya tomado contacto con elementos no higiénicos (cajas, tachos de basura, trapos, rejillas, etc.).

— Que se efectúe una adecuada higiene y desinfección de las superficies y utensilios entre la manipulación de alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para consumir.

— Que exista separación física entre los alimentos crudos y los cocidos o listos para consumir en cámaras, heladeras, exhibidores y dispensadores.

— Que exista separación física o en tiempo entre la manipulación de alimentos crudos y alimentos cocidos o listos para consumir.

— Que el flujo de los productos dentro del local evite la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.

El inspector deberá describir el flujo de materiales a través de la planta o local. Generalmente, una breve descripción de cada paso durante el proceso es suficiente. Puede acompañar dicha descripción con un diagrama de flujo. Deberá, además, realizar una lista de todas las acciones de control que se efectúan en cada uno de los pasos del proceso.

1.3. PERSONAL

1.3.1. Capacitación de los manipuladores de alimentos

El inspector deberá solicitar la libreta sanitaria vigente de los manipuladores de alimentos del local y la constancia de aprobación del curso de Manipulación Higiénica de los Alimentos (Capítulo II - artículo 21 del CAA).

1.3.2. Lavado de manos:

El inspector deberá controlar que existan instalaciones para el lavado de manos, que sean de fácil acceso y que cuenten con los siguientes elementos:

— agua caliente potabilizada o de red

— jabón

— toallas descartables o aire caliente para realizar el secado

— cesto para desechar el papel utilizado

— cartel con indicaciones para el correcto lavado de manos

El Inspector deberá solicitar a uno de los empleados del local que se lave las manos a fin de controlar que el lavado se realice de manera correcta. (Ver Anexo I: Procedimiento para el lavado de manos)

1.3.3. Actitudes del personal:

El inspector deberá verificar que:

— ninguna persona ajena al servicio tenga acceso al área de preparación/elaboración de alimentos; y que el ingreso y egreso del personal al local se realice por una vía de acceso que no involucre la zona de manipulación de alimentos

— las ropas del personal se encuentren en condiciones de higiene,

— las uñas se mantengan cortas, limpias y sin esmalte.

— el personal no utilice anillos, pulseras ni relojes.

1.4. AGUA

El agua que se utiliza para el procesado de alimentos, la higiene de instalaciones, equipos y utensilios y para fabricar hielo debe ser potable y cumplir con las normas microbiológicas para el agua potable establecidas por el Código Alimentario Argentino (Capítulo XII - artículo 982). El inspector deberá exigir la presentación de los documentos que acrediten la realización de los análisis físico-químicos y microbiológicos en el último año y verificar que los valores obtenidos se encuentren dentro de los límites especificados en la legislación citada anteriormente.

2. CONTROL DE TEMPERATURAS

El control de las temperaturas realizado de manera rigurosa es esencial para una inspección exhaustiva. Las temperaturas de productos alimenticios en las diversas etapas del proceso y/o las temperaturas de funcionamiento de equipos constituyen frecuentemente un parámetro crítico, cuya alteración es repetida causa de enfermedades transmitidas por alimentos.

El inspector deberá controlar que los alimentos que necesitan refrigeración estén fuera del rango de temperaturas peligrosas en que la bacteria podrá proliferar —entre 5°C y 60°C— en todo momento, desde la recepción de las materias primas hasta el expendio y/o servicio de las comidas preparadas.

En los establecimientos deben monitorearse las temperaturas de las diversas etapas de elaboración/manipulación/almacenamiento con una frecuencia tal que asegure que se encuentran bajo control. El inspector deberá verificar el monitoreo de las temperaturas. Para esto, involucrará a la persona a cargo de la tarea durante la inspección de rutina. El inspector podrá solicitar la documentación con los registros de las mediciones, la exhibición del termómetro adecuado para ese fin y la verificación de la técnica utilizada, como así también los procedimientos de calibración del instrumento.

El inspector deberá realizar mediciones de las temperaturas de almacenamiento (incluyendo el mantenimiento en frío y en caliente) y de cocción que se utilizan en el local, verificando que se ajusten a las indicadas para cada una, de las actividades (Ver puntos 2.1 y 2.2).

El inspector deberá, además, constatar que los equipos de refrigeración y de cocción posean un termómetro o termógrafo —instrumento de registro y medición de la temperatura de funcionamiento—. Estos deben ser de fácil lectura y estar ubicados a la vista del elaborador/manipulador, inspector y consumidor.

2.1. CONTROL DE TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:

El inspector deberá verificar que las temperaturas de los alimentos almacenados sean adecuadas teniendo en cuenta los siguientes valores:

Temperatura de supercongelación: menor o igual a -18°C

Temperatura de congelación: entre -12°C y -18°C, excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura.

Temperatura de refrigeración: menor o igual a 5 °C

Temperatura de mantenimiento en caliente: mayor o igual a 60°C

Los alimentos que necesitan refrigeración pueden permanecer a temperaturas intermedias (entre 5° y 60°C) únicamente durante el proceso de enfriado rápido, siempre y cuando se verifique que efectivamente se hallan en este proceso, que se está realizando el monitoreo de los tiempos y las temperaturas de enfriado, se hayan fraccionado las porciones grandes y se utilicen los recipientes adecuados. (ver ANEXO II - Proceso de enfriado rápido)

El inspector deberá controlar, también, la temperatura a la que se encuentran funcionando los equipos:

— freezers,

— cámaras de congelación

— cámaras de refrigeración,

— heladeras,

— exhibidoras en caliente

— exhibidoras en frío,

— etc.

Si los equipos poseen, además, dispositivos de control de temperatura, deberá tomar nota de la temperatura indicada y controlar la temperatura del aire en el interior de los equipos, para lo cual debe colocar su termómetro en el interior del mismo, evitando que la porción sensora entre en contacto con superficies o alimentos, y esperar un tiempo prudencial hasta que se estabilice la medición. Una vez logrado, deberá tomar nota de la temperatura medida.

2.2. CONTROL DE TEMPERATURA DE COCCION:

El inspector deberá verificar que durante el proceso de cocción los siguientes alimentos alcancen una temperatura interna de al menos 71°C (160°F) o una combinación de tiempo y temperatura equivalente. (ver ANEXO II: Control de Temperaturas)

— Hamburguesas

— Comidas a base de carne picada: albóndigas, pastel de carne, empanadas, salchichas parrilleras, chorizos, etc.

— Arrollados de carne

Para asegurar la eliminación de Escherichia coli enterohemorrágico de los alimentos pueden utilizarse procesos equivalentes de tiempo y temperatura. Estos pueden involucrar temperaturas menores durante más tiempo. En el caso de utilizar un proceso de cocción diferente al establecido los responsables de los locales de expendio deben acreditar ante la Autoridad Sanitaria Competente que su proceso de cocción (por las características de su equipamiento, temperaturas a las que opera y alimentos que expende: grosor de la hamburguesa y cualquier otro factor relevante) es adecuado para la eliminación de la bacteria.

La medición de la temperatura de cocción deberá realizarse respetando los pasos establecidos en el ANEXO II. Es muy importante que la medición se realice en el punto más frío del alimento, que en la mayoría de los casos corresponde al centro del mismo, para evitar lecturas que no reflejen verdaderamente si el producto ha alcanzado o no la temperatura necesaria en todos sus puntos.

Los tipos de termómetros que se pueden utilizar y el procedimiento para su calibración, se encuentran detallados en el ANEXO II.

3. CONTROL MICROBIOLOGICO DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

La determinación de la inocuidad de los alimentos, a través de la determinación de la presencia/ausencia de patógenos, que se expenden en los locales es parte importante en la identificación de los puntos del proceso que no se encuentran bajo control (adquisición de materias primas; elaboración/ manipulación y almacenamiento)

Se aplicará para la prevención y control de las infecciones por EHEC la determinación de la presencia/ausencia en los alimentos potencialmente peligrosos elaborados en locales de expendio de comidas preparadas.

3.1. TOMA DE MUESTRA

El inspector deberá seleccionar de los alimentos que aquí se especifican, uno crudo y otro cocido o listo para consumir:

Productos crudos

— Carne picada vacuna

— Hamburguesas de carne vacuna y de carne de aves

— Chorizos, salchichas parrilleras

Productos cocidos o listos para consumir

— Hamburguesas de carne vacuna y de carne de aves cocidas

— Chorizos y salchichas parrilleras cocidos

— Alimentos elaborados a base de carne vacuna y de ave picada: albóndigas, empanadas, arrollados de carne y pasteles.

— Ensaladas que contengan entre sus ingredientes verduras que se consumen crudas: lechuga (en todas sus variedades), repollo, brotes, etc.

— Quesos frescos de pasta blanda

— Ensaladas de frutas.

Lugares de donde se deberán tomar las muestras:

Alimentos crudos: las muestras deberán recogerse de la etapa de dispensadores, cámaras, heladeras, heladeras exhibidoras, freezers o alacenas.

Alimentos cocidos y/o listos para consumir: las muestras deberán recogerse de la etapa del proceso más cercana al consumo (por ejemplo: heladeras, heladeras exhibidoras, exhibidoras en caliente, freezers y expositores/dispensers)

Se deberán tomar 5 muestras de cada uno de los alimentos seleccionados, cuidando que pertenezcan a un mismo lote, ya sea por su lugar de procedencia (por ej. mismo recipiente) o por su momento de producción (por ej. alimentos elaborados en un mismo turno). Las muestras se deberán tomar por triplicado y cada unidad de muestra deberá ser como mínimo de 100 gramos (250 gramos si se realizaran además investigaciones de otros patógenos).

El procedimiento para la recolección de las muestras para los análisis microbiológicos deberá realizarse de acuerdo con lo establecido en el ANEXO III: Recolección de muestras para análisis microbiológicos. Este procedimiento está basado en las exigencias del artículo 14 del Anexo II del Decreto 2126/71 reglamentario de la ley 18284 (CAA), la Disposición 1930/95 ANMAT y en las recomendaciones de la International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF).

El inspector deberá completar el Acta de Toma de Muestra especificando toda la información necesaria y relevante según lo indicado en el ANEXO III.

3.2. ANALISIS MICROBIOLOGICOS

— Para realizar la búsqueda (presencia/ausencia) de Escherichia coli enterohemorrágico se deberá realizar un tamizaje por PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa) con etapas sucesivas de enriquecimiento y aislamiento selectivos.

— Para la búsqueda (presencia/ausencia) de E. coli O157:H7 y E. coli O157:NM (los serotipos aislados en aproximadamente el 50% de los casos pediátricos de Síndrome Urémico Hemolítico) los métodos recomendados son:

1. Para la detección, aislamiento, e identificación de E. coli O157:H7 y O157:NM en carnes y productos cárnicos es el Método USDA/ FSIS: Revisión 2; 2-23-01- o Revisión 3; 10/25/02. (La Revisión 3; 10/25/02 se encuentra disponible en (http://www.Isis.usda.gov/ophs/microlab/mlg5.03.pdf)

2. Para el aislamiento, detección e identificación de E. coli O157:H7 y O157:NM en el resto de los alimentos es el Método FDA - Bacteriological Analytical Manual, Edition 8, Revisión A/1998 (http://www.cisan.fda.gov/~ebam/bam-4a.html,sección k y siguientes).

En el Anexo IV: Control de la inocuidad de los alimentos figura información que le será de utilidad para definir la técnica de análisis a utilizar y para realizar la interpretación de resultados.

4. ANEXOS

4.1. ANEXO I: PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS

1. Utilizar jabón y agua caliente corriente.

2. Frotar vigorosamente una mano contra la otra utilizando jabón durante un mínimo de 15-20 segundos.

3. Lavar todas las superficies (incluyendo la parte de atrás de las manos, las muñecas, entre los dedos, y bajo las uñas con cepillo)

4. Enjuagar bien las manos hasta que no queden restos de jabón y dejar el agua corriendo.

5. Secar las manos con una toalla de papel descartable o con aire caliente.

6. En el caso de que la canilla no sea de acción automática, cerrarla utilizando una toalla de papel para evitar volver a contaminar las manos recién higienizadas.

7. Con el mismo objetivo, utilizar la toalla de papel para abrir y cerrar la puerta (si la hubiera) de la zona de lavado de manos y desecharla luego de salir de la misma.

4.2. ANEXO II: CONTROL DE TEMPERATURAS

La medida de los diferentes parámetros de manera rigurosa es esencial para una inspección exhaustiva. El monitoreo de la temperatura de los productos alimenticios es importante para evitar el desarrollo de microorganismos.

En este anexo se discuten consideraciones sobre temperaturas adecuadas para el almacenamiento y la cocción de los alimentos, proceso de enfriado rápido de los alimentos, técnica para realizar la medición de temperatura de producto, instrumental a utilizar y consideraciones sobre su calibración.

Temperaturas adecuadas para el almacenamiento de alimentos

Las temperaturas de enfriado y almacenamiento —en caliente y en frío— deberán ser controladas minuciosamente durante una inspección.

Las temperaturas adecuadas de almacenamiento de alimentos son:

Temperatura de supercongelación: menor o igual a -18°C

Temperatura de congelación: entre -12°C y -18 °C, excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura.

Temperatura de refrigeración: menor o igual a 5 °C

Temperatura de mantenimiento en caliente: mayor o igual a 60°C

Las temperaturas de enfriado poseen especial significado y deberán ser controladas con cuidado. Para el caso de los alimentos que necesitan refrigeración y se encuentran en proceso de enfriado rápido, pueden permitirse las temperaturas intermedias (entre 5° y 60°C) siempre y cuando se verifique que efectivamente se hallan en este proceso.

Enfriado Rápido de Alimentos

Las operaciones de enfriamiento rápido de los alimentos y mantenimiento en frío son las etapas más importantes en un establecimiento que prepara alimentos para prevenir el crecimiento bacteriano y/o la producción de toxinas, los cuales pueden ocurrir si alimentos potencialmente peligrosos son mantenidos dentro de las llamadas temperaturas de peligro (5° a 60°C) durante el tiempo suficiente.

Para lograr el enfriamiento rápido de los alimentos se debe reducir la temperatura interna del alimento cocido en dos etapas. En la primera se debe reducir la temperatura de 60°C a 21°C en dos horas y en la segunda, se debe reducir de 21°C a 5°C en otro período adicional de dos horas, con lo cual se tiene un tiempo total máximo de cuatro horas para lograr el descenso indicado de temperaturas.

Se debe hacer todo lo necesario para alcanzar las temperaturas indicadas en el tiempo señalado. Para esto, es necesario tener en cuenta:

— El tamaño o cantidad de alimento a enfriar

— La densidad del alimento (un caldo es menos denso que un guiso)

— El recipiente en el cual se almacena el alimento (bandejas poco profundas enfrían los alimentos más rápido que las bandejas profundas).

Temperaturas y Tiempos adecuados para la cocción de alimentos

La correcta cocción de los alimentos, especialmente de los productos de origen animal, asegura la eliminación de bacterias patógenas si éstas estuvieran presentes. Una adecuada cocción refiere a respetar intervalos de tiempo/ temperatura.

Durante el proceso de cocción los siguientes alimentos deben alcanzar una temperatura interna de al menos 71°C (160°F) o una combinación de temperatura y tiempo equivalente:

— Hamburguesas

— Comidas a base de carne picada: albóndigas, pastel de carne, empanadas, salchichas parrilleras, chorizos, etc.

— Arrollados de carne

Para asegurar la eliminación de Escherichia coli enterohemorrágico de los alimentos pueden utilizarse procesos equivalentes de tiempo y temperatura. Estos pueden involucrar temperaturas menores durante más tiempo. En el caso de utilizar un proceso de cocción diferente los responsables de los locales de expendio deben poder acreditar ante la Autoridad Sanitaria competente que su proceso de cocción (por las características de su equipamiento, temperaturas a las que opera y alimentos que expende: grosor de la hamburguesa y cualquier otro factor relevante) es adecuado para la eliminación de la bacteria.

Procedimiento para realizar la medición de temperatura de un alimento

1. Tomar la temperatura en varios lugares del alimento, particularmente en los de forma irregular (empanadas, muslo de pollo, pasteles). La temperatura a través de todo el producto puede no ser homogénea: puede estar a una temperatura correcta en la superficie pero en el interior haber puntos de mayor o menor temperatura.

2. Cuando sea posible, homogeneizar el producto antes de proceder a la medición.

3. Colocar el sensor en la porción del alimento más gruesa, que por lo general corresponde al centro del alimento. En el caso de almacenamiento en caliente la toma de la temperatura deberá realizarse en diferentes lugares, por ejemplo, en lugares alejados de la fuente de calor o cercanos a la superficie del alimento. Si se trata de productos envasados en bolsas de plástico, deberá medirse doblando la bolsa llena alrededor de la punta del termómetro y esperar hasta que la temperatura se haya estabilizado. Para medir la temperatura de comidas en paquetes congelados, debe colocarse la longitud del termómetro entre dos paquetes.

4. No ubicar el sensor sobre un hueso o en su proximidad, esto puede ocasionar una lectura incorrecta.

5. Asegurarse que la porción sensible del termómetro esté completamente sumergida en el producto. Para cada punto elegido, la porción sensora del termómetro deberá ser insertada en el alimento al menos 5 veces (de preferencia 10 veces) su diámetro en profundidad. Esto significa que

si la porción sensora mide 0.2 cm de diámetro, deberá ser insertada al menos 1 cm en profundidad en el alimento.

6. Esperar hasta que los números se estabilicen antes de realizar la lectura de la temperatura.

7. Si se usa el mismo termómetro para medir la temperatura de comida caliente y fría, esperar a que el termómetro vuelva a la temperatura ambiente entre una medición y otra.

8. Medir la temperatura de varias comidas en una heladera o vitrina de exposición ya que dentro de las heladeras y vitrinas hay sitios más fríos y menos fríos.

9. Desinfectar y secar el termómetro antes de realizar las mediciones y entre una medición y la siguiente para evitar contaminaciones cruzadas. Para una correcta desinfección del termómetro se recomienda un algodón embebido en alcohol 70°.

Debe tenerse presente que si durante la inspección se tomaran muestras para análisis microbiológicos, la recolección de ellas deberá realizarse en todos los casos previamente a la toma de temperatura del producto.

Termómetros

A continuación se presenta una descripción de los termómetros que se pueden utilizar en una inspección junto con una breve guía para su correcta calibración. Los termómetros más modernos, que miden la temperatura de manera digital o electrónicamente, son los recomendados en lugar de los tradicionales termómetros de tipo bimetal, que miden la temperatura en base a la expansión de dos metales. En los primeros, la porción sensible detecta la temperatura del alimento y la señal es amplificada y procesada electrónicamente. La medición de este tipo de instrumentos es más rápida y con menor margen de error.

— Termómetro de bimetal

Rango de temperaturas que mide: -18°C a 105°C (0°F a 220°F)

La temperatura resultante es el promedio de las temperaturas medidas a lo largo del área sensible. Estos termómetros para alimentos tienen un dial indicador circular y pueden ser de dos clases, “a prueba de hornos” y “de lectura instantánea”.

La medición que realiza este tipo de termómetro es de confianza cuando la porción sensible puede ser insertada en la profundidad del alimento, mientras que la medición amplía su margen de error en el caso de alimentos de menos de 5 cm de espesor, por ejemplo, hamburguesas.

Deben leerse minuciosamente las instrucciones específicas de medición del fabricante del instrumento. Algunos modelos de estos termómetros se pueden calibrar. Consulte las instrucciones del fabricante.

• Termómetros bimetálicos a prueba de hornos: Estos termómetros están diseñados para permanecer en los alimentos mientras éstos se cocinan en el horno y se usan generalmente para alimentos de gran tamaño, tales como asados o pavos enteros. Este termómetro es muy conveniente porque indica constantemente la temperatura del alimento mientras éste se está cocinando. Sin embargo, si no se deja puesto en el alimento durante toda la cocción, tardará de 1 a 2 minutos para medir la temperatura correcta.

Los termómetros bimetálicos pueden medir con exactitud la temperatura de alimentos de un grosor relativamente importante (como los asados de carne) o alimentos de gran profundidad (como alimentos cocidos en caldos). Debido a que los metales conducen el calor más rápidamente que los alimentos, existe la preocupación de que la parte de alimento que está en contacto con la punta del termómetro esté más caliente que el resto del alimento. Para remediar esto, se recomienda medir la temperatura en 2 y hasta 3 lugares distintos del alimento para comprobar la temperatura de éste. Cada vez que se inserte el termómetro en el alimento, hay que dejar que se equilibre (llegue a la temperatura) por lo menos durante un minuto antes de realizar la lectura.

• Termómetros bimetálicos de lectura instantánea: Estos termómetros para alimentos miden la temperatura velozmente, en unos 15 a 20 segundos. No están diseñados para permanecer en los alimentos durante la cocción en el horno; se deben de usar hacia el final del tiempo de cocción para verificar las temperaturas definitivas.

Cuando se mida la temperatura de un alimento de poco grosor, como croquetas de carne molida o pechugas de pollo deshuesadas, la sonda sensora se debe introducir paralela a la superficie de manera que todo el elemento sensor de la sonda quede insertado en el centro del alimento.

— Termómetros digitales

Rango de temperaturas que mide: -54°C a 150 °C (-40°F a 300°F), algunos incluso llegan a los 260°C (500°F).

El margen de error es menor que en el termómetro de tipo bimetal y la respuesta es más rápida. Funcionan a baterías o pilas. Los termómetros más pequeños y de menor precio no pueden ser recalibrados, simplemente se monitorea su rendimiento en agua con hielo hasta que sea necesario su reemplazo. No están diseñados para permanecer en el alimento durante la cocción. Son necesarios aproximadamente 10 segundos para que aparezca la temperatura exacta.

— Termocuplas

Rango de temperaturas que mide: de -54°C a 205°C (-40°F a 400°F)

Es el único termómetro que detecta los puntos de mayor y menor temperatura de los alimentos. De todos los termómetros para alimentos, los termocuplas son los más veloces en medir e indicar la temperatura final, en 2 a 5 segundos. La temperatura se lee numéricamente en una pantalla digital.

Los termocuplas no están diseñados para permanecer en los alimentos durante la cocción; se deben de usar hacia el final del tiempo estimado de cocción con objeto de verificar la temperatura final. Estos termómetros se pueden calibrar para mayor precisión.

— Termómetros infrarrojos

Rango de temperaturas que mide: -32°C a 400°C (-25°F a 750°F)

Registra rápidamente la temperatura de la superficie del alimento, lo que facilita el sistema de vigilancia en seguridad alimentaria. Son recomendados para medir la temperatura de productos refrigerados y/o freezados.

Sólo debe ser usado para medir la temperatura superficial del alimento y no debe ser utilizado para medir y/o verificar la temperatura interna crítica de cocción.

Procedimientos de calibración:

La medición de la temperatura es tan exacta como el instrumento utilizado. Una calibración frecuente del instrumento es tan importante como una técnica de medición adecuada. Los termómetros deben tener instrucciones para su calibración provenientes de fábrica e intervalos sugeridos para la realización de la misma.

Los termómetros utilizados en las inspecciones deberán ser calibrados previo a su primer uso y luego con una frecuencia mínima bimestral. En todos los casos, para la realización de la calibración del instrumental deberán seguirse las instrucciones del fabricante. Algunos instrumentos pueden requerir que la calibración sea realizada solamente por el fabricante y otros, que por sus características no pueden ser recalibrados, deben ser reemplazados. Es de utilidad que una persona sea la responsable de monitorear que se realice la calibración con la frecuencia indicada.

Antes de salir para cada inspección, el inspector puede realizar un control del correcto funcionamiento del termómetro mediante el uso de agua con hielo y agua hirviendo.

Para el agua con hielo, deberá trozarse el hielo en pedazos muy pequeños, los cuales deberán quedar homogeneizados dentro del agua. Se deberá colocar la porción sensora del instrumento en el centro del recipiente que contiene el agua con hielo, a una profundidad mínima de 5 cm. La lectura deberá ser realizada cuando la temperatura se haya estabilizado (después de tres minutos) en 0°C (+/-0.5°) si controlamos un termómetro en escala Celsius o en 32°F (+/-2°) si se trata de un termómetro en grados Fahrenheit.

Para el agua hirviendo, la porción sensora deberá ser colocada en el centro del recipiente que contiene el agua hirviendo con un mínimo de agua por debajo de 7.5 cm. La lectura de la temperatura se realizará luego de que la temperatura se haya estabilizado (después de 3 minutos) en 100°C (+/-0.5°) si controlamos un termómetro en escala Celsius o en 212°F (+/-2°) si se trata de un termómetro en grados Fahrenheit.

4.3. ANEXO III: RECOLECCION DE MUESTRAS PARA ANALISIS MICROBIOLOGICOS

El objetivo de realizar la toma de muestra asépticamente es obtener una muestra representativa del alimento o lote de alimentos para enviar al laboratorio unidades de muestra en condiciones que, desde el punto de vista microbiológico, sean iguales a las que había en el momento del muestreo, tomando las medidas necesarias para asegurar el no incremento de la carga de microorganismos del producto muestreado. Los inspectores bromatológicos deberán tomar las medidas apropiadas para prevenir cualquier contaminación, tanto del alimento como de las unidades de muestra, y para evitar el crecimiento o muerte de microorganismos en las unidades de muestra durante el transporte al laboratorio y su posterior almacenamiento y manipulación. El uso de material estéril y la técnica adecuada definen un muestreo aséptico. El empleo de la técnica aséptica de muestreo y transporte de las unidades de muestra hacia el laboratorio permitirán que los resultados que se obtengan reflejen las condiciones del lote al momento de la recolección.

Procedimiento de recolección de muestras para análisis microbiológicos

Materiales necesarios

— Envases para las muestras: deberán utilizarse envases limpios, secos, estériles, sin fugas, tales como botellas, frascos, potes de boca ancha de plástico o vidrio o bolsas de plástico desechables con capacidad adecuada para la muestra que se desea tomar. Si se utilizan bolsas de plástico desechables deberán sellarse cuidadosamente después de introducir la muestra para que no existan fugas ni pueda contaminarse la muestra durante su normal manipulación. Una buena costumbre es colocar una bolsa en el interior de otra para evitar posibles rupturas.

— Instrumentos para la apertura de los envases: podrán utilizarse tijeras o cuchillos estériles.

— Utensilios para el muestreo: podrán utilizarse, cucharas, sondas, sacabocados, espátulas, tenedores, pipetas, etc. estériles.

— Etiquetas o marcadores: Los envases podrán identificarse con marcadores de tinta indeleble. Las etiquetas deberán ser lo suficientemente grandes como para que se pueda detallar toda la información relevante y, en caso de tratarse de alimentos refrigerados o congelados, deberán ser resistentes al agua.

— Equipo de esterilización y desinfección: Se necesita para la esterilización un autoclave, una cámara de vapor o un quemador de hidrocarburos (butano o propano). Si no se dispone de alguno de los instrumentos anteriores, pueden usarse agentes desinfectantes, como alcohol (isopropílico a 95°, etanol 70°), que posteriormente se inflaman, o una disolución de hipoclorito (que contenga 100 ppm y que ha de descartarse cuando caiga a 50 ppm) aunque éste no sea esterilizante.

Atención: Manejar con cuidado por el peligro de accidentes

— Transporte y almacenamiento de las muestras: Para el almacenamiento y el transporte de las unidades de muestra refrigeradas y congeladas, se necesita un envase de telgopor u otro material aislante, que tenga capacidad suficiente. También bolsas de plástico selladas con hielo o envases metálicos rellenos de algún refrigerante para mantener las muestras frías. En caso de no poseer bolsas plásticas selladas (sachets) con agua destilada congelada, al usar bolsas con hielo, se deben tomar las precauciones tales para evitar que las muestras entren en contacto con el agua de descongelamiento. Para mantener las muestras congeladas se requerirá nieve carbónica.

Recolección de unidades de muestra

— La recolección de las muestras deberá ser realizada siempre por el inspector utilizando la técnica apropiada, pudiendo ser asistido por otras personas bajo su supervisión.

— Siempre que sea posible, es de elección la recolección de las muestras en sus envases originales intactos (cerrados).

— Para tomar muestras de los envases originales, se debe eliminar la suciedad macroscópica mediante arrastre con alcohol al 70% o, en el caso de envases de papel, mediante la eliminación de la capa más externa. Luego deberá eliminarse la contaminación superficial microscópica de las áreas del paquete del alimento mediante lavado con alcohol al 70%.

— Se deberá utilizar el material adecuado para la recolección de muestra de acuerdo con el estado físico del alimento. Por ejemplo, para productos congelados un taladro o broca; para alimentos mixtos cucharas.

— Abrir los paquetes cuidadosamente con un instrumento cortante estéril (utilizar uno nuevo para cada paquete) a fin de evitar contaminación. De no contar con instrumental estéril, mojar en alcohol y flamearlo. Esperar a que se enfríe antes de volver a usarlo.

— Si el alimento es a granel se deben tomar muestras de varios lugares del contenedor o eligiendo los lugares aleatoriamente.

— Inmediatamente después de tomada la muestra, el contenedor debe ser cerrado.

— Para alimentos congelados, pre-refrigerar los recipientes estériles antes de su uso y utilizar hielo seco para mantener la temperatura adecuada.

- Se deberán evitar las contaminaciones en todo momento cuando se tome la unidad de muestra de un producto a granel o de un envase y cuando se transfiera el material recolectado al recipiente de la muestra.

Etiquetado de los contenedores de muestras

— Etiquetar los contenedores de las unidades de muestras inmediatamente antes de colocar la muestra o después de haberlos cerrado. Fijar la etiqueta para evitar su desprendimiento accidental durante su posterior manipulación.

— Numerar el contenedor de la unidad de muestra o escribir el número en la etiqueta.

— Cuando la unidad de muestra se tome de un contenedor grande, como una bolsa o un paquete grande, identificar el contenedor con el número correspondiente de la unidad de muestra por si eventualmente fuera necesario un examen posterior.

— Colocar el precinto oficial en presencia de personas autorizadas para representar a las partes interesadas. El material del sellado debe ser papel engomado u otro producto con el que sea imposible manipular los contenidos o la etiqueta sin que se dañe de forma irreparable. Identificar el cierre con la fecha, número de muestra y la firma de la persona que recoja la muestra.

Acta de Toma de Muestra:

— En las inspecciones en las que se recolecten muestras, debe realizarse por duplicado el Acta de Toma de Muestra (ATM).

— En el ATM:

deben figurar el número y el tamaño de las unidades de muestra recogidas.

— debe constar toda la información necesaria para la identificación de la muestra a través de su etiqueta

— el inspector deberá detallar los siguientes datos acerca del producto muestreado: denominación, tipo de alimento, marca, identificación asignada por el inspector y cualquier otra información relevante y que sirva a los fines de la identificación del lote al que pertenece el alimento. La identificación correcta del lote muestreado es indispensable para los procedimientos legales. Si surge alguna duda acerca de los registros identificatorios, deberán establecerse y señalarse factores de identificación para el lote consignando la información de la manera más clara.

— deberán, además, detallarse las condiciones en que fueron tomadas las muestras: temperatura, envases y cualquier otra condición que sea considerada necesaria.

— deberá figurar las condiciones de transporte de las muestras recolectadas detallando la temperatura.

Transporte y almacenamiento de las muestras

— Transportar las unidades de muestra al laboratorio para su análisis tan pronto como sea posible.

— Si el producto está descongelado y es perecedero, enfriar las unidades de muestra rápidamente hasta 0-5°C (por ejemplo en un baño de hielo o agua) y mantenerlas a esa temperatura durante el transporte. No congelar la muestra. Durante el transporte de las unidades de muestra deberá asegurarse que los contenedores se mantengan verticales y que el líquido procedente de la descongelación del hielo en contacto con los contenedores no contamine las unidades de muestra.

— Al tomar muestras de alimentos en caliente, éstas deben ser refrigeradas inmediatamente para que permanezcan el menor tiempo posible en la temperatura crítica, es decir en el intervalo 5°C-60°C, y evitar así la multiplicación bacteriana.

— Mantener las unidades de muestra de un producto congelado en ese estado hasta su análisis.

Requisitos legales

Deberá cumplimentarse la inspección según el artículo 14 del Anexo II del Decreto 2126/71 reglamentario de la ley 18.284 (CAA) y la Disposición 1930/95 de ANMAT.

4.4. ANEXO IV: CONTROL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Métodos de diagnóstico de EHEC en los alimentos

Las cepas del serotipo O157:H7 tienen características que las diferencian del resto de las E. coli y facilitan su cultivo y detección. Así, el EHEC del serotipo O157:H7, a diferencia de la mayoría (> 90%) de las cepas de E. coli, no fermenta sorbitol y es beta-glucuronidasa negativo. Además, crece en presencia de telurito y cefixima (CT-SMAC). No obstante, también se han encontrado cepas que no son capaces de crecer en presencia de telurito y cefixima y cepas fermentadoras de sorbitol. Las cepas fermentadoras de sorbitol pertenecen al serotipo O157:NM. Para poder detectar el resto de los EHEC se precisa investigar la producción de verotoxinas por técnicas fenotípicas (citotoxicidad en células Vero y HeLa); genotípicas (hibridación, PCR) o inmunológicas (ELISA).

En los estudios realizados hasta la fecha sobre los EHEC en alimentos se han empleado fundamentalmente cinco tipos de técnicas:

— ensayos inmunoenzimáticos (ELISA) para detectar el antígeno O157 o las verotoxinas

— pruebas de hibridación con sondas para VT1 y VT2

— ensayos en células Vero para detectar la presencia de verotoxinas (citotoxicidad neutralizable con antisueros anti-VT1 y/o anti-VT2) directamente en alimentos

— separación inmunomagnética (SIM) para la detección del antígeno O157

— adaptación de la PCR para la detección de los genes que codifican para las verotoxinas VT1 y VT2.

Actualmente, todos los especialistas coinciden en la opinión de que el mejor método para detectar en muestras de alimentos el EHEC O157:H7/NM es la SIM y que la PCR (genes VT1 y VT2) es la técnica más adecuada para realizar la detección de los EHEC no - O157.

Por esto, el INAL ha establecido que:

— para realizar la búsqueda (presencia/ausencia) de Escherichia coli enterohemorrágico se deberá realizar un tamizaje por PCR (Reacción en Cadena de la Polimerasa) con etapas sucesivas de enriquecimiento y aislamiento selectivos.

— para la búsqueda (presencia/ausencia) de E. coli O157:H7 y E. coli O157:NM (los serotipos aislados en aproximadamente el 50% de los casos pediátricos de Síndrome Urémico Hemolítico) los métodos recomendados son:

1. Para la detección, aislamiento, e identificación de E. coli O157:H7 y O157:NM en carnes y productos cárnicos es el Método USDA/FSIS: Revisión 2; 2-23-01- o Revisión 3; 10/25/02. (La Revisión 3; 10/25/02 se encuentra disponible en (http://www.fsis.usda.gov/ophs/microlab/mlg5.03.pdf)

2. Para el aislamiento, detección e identificación de E. coli O157:H7 y O157:NM en el resto de los alimentos es el Método FDA - Bacteriological Analytical Manual, Edition 8, Revisión A/1998 (http://www.cfsan.fda.gov/~ebam/bam-4a.html , sección k y siguientes).

Interpretación de los resultados

Teniendo en cuenta la situación actual de presencia de EHEC en ganado bovino sano en nuestro país, es probable encontrar estas bacterias en la carne cruda. La búsqueda de EHEC en productos crudos tiene como principal objetivo determinar la calidad de las materias primas y la existencia de contaminación cruzada. La interpretación de los resultados de los análisis microbiológicos es diferente según se trate de producto crudo o cocido, dado que el producto crudo previo a su consumo sufrirá un proceso de cocción —que a la temperatura adecuada elimina la bacteria—.

4.5. ANEXO V: GLOSARIO

CFSAN-FDA: Center for Food Safety and Applied Nutrition - Food and Drug Administration.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Contaminación cruzada: La contaminación cruzada se produce cuando microorganismos patógenos (dañinos), generalmente bacterias, son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipo, utensilios a los alimentos inocuos. De acuerdo a como esto sucede la contaminación cruzada se puede producir de dos formas:

— Directa: Ocurre cuando un alimento contaminado entra en “Contacto Directo” con uno que no lo está. Por lo general se produce: Cuando se mezclan alimentos cocidos con crudos en platos que no requieren posterior cocción como ser en ensaladas, platos fríos, tortas con crema, postres, etc. Cuando hay una mala ubicación de los alimentos en la heladera. Los alimentos listos para comer toman contacto con los alimentos crudos y se contaminan. También ocurre cuando los alimentos listos para comer toman contacto con el agua de deshielo de pollos, carne y pescados crudos.

— Indirecta: Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, mesadas, tablas de cortar, etc. Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se troza un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Enterobacterias productoras de verotoxinas: enterobacterias patógenas cuya patogenicidad está asociada a la producción de verotoxinas (con toxicidad hacia las células Vero en laboratorio). Entre ellas, pueden señalarse a diferentes serotipos de Shigella y de Escherichia coli patógenos.

Escherichia coli genérica: Las bacterias de la especie E. coli son representantes de la familia Enterobacteriaceae, habitantes normales de la flora intestinal del mamífero adulto. Las cepas de E. coli se pueden diferenciar serológicamente unas de otras en base a los antígenos somáticos (O), flagelares (H) y capsulares (K). Si bien las bacterias Escherichia coli se consideran apatógenas y se utilizan como indicadores de contaminación fecal. Sin embargo, existen cepas que sí son patógenas. (Ver Escherichia coli patógenas).

Escherichia coli patógenas: Escherichia coli constituye entre los patógenos bacterianos productores de enfermedad diarreica aguda el más común aislado, provoca alrededor de 40 a 50% de estas enfermedades. Las cepas de Escherichia coli asociadas con procesos diarreicos se clasifican en 5 categorías: enteropatógenos (EPEC), enterotoxigénica (ETEC), enteroinvasiva (EIEC), enteroadherente (EAEC) y enterohemorrágica (EHEC).

Escherichia coli enterohemorrágico (EHEC): Escherichia coli patógenas, relacionadas con brotes de colitis hemorrágica en seres humanos. De acuerdo a diferentes nomenclaturas que consideran factores patogénicos o clínicos, este patógeno se denomina E. coli productoras de toxinas tipo Shiga o verotoxinas (STEC o VTEC), un término más general o bien E. coli enterohemorrágicas (EHEC, por sus iniciales en inglés) concepto que se refiere a aquellas cepas que causan enfermedad en el hombre. La patogenicidad de las EHEC está asociada a la producción de verotoxinas (VT1 y VT2, ambas con toxicidad hacia las células Vero en laboratorio) y a la presencia de factores de adherencia, de fijación y de destrucción de los enterocitos del huésped.

FSIS/USDA: Food Service and Inspection Service - United States Department of Agriculture.

Higiene: Condición de limpieza en la manipulación de alimentos con el objetivo de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y otros contaminantes potencialmente peligrosos.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

ICMSF: International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables. Involucra la eliminación de manchas visibles de una superficie.

Lote: cantidad de alimentos o unidades de alimentos producidas y manipuladas bajo condiciones uniformes.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Monitorear: acción de conducir observaciones en forma de una secuencia planeada o realizar medición de parámetros para evaluar si uno o varios puntos de un proceso se encuentran bajo control.

Reacción en cadena de la polimerasa (PCR): La reacción en cadena de la polimerasa, más conocida como PCR, es una técnica que permite replicar entre cientos de miles y millones de veces, en el transcurrir de pocas horas e in vitro, pequeñas cantidades de ADN. El producto que se obtiene al finalizar la reacción es una gran cantidad de un fragmento génico con alto grado de pureza. El método se basa, en su forma más simple en la realización de tres reacciones sucesivas llevadas a cabo a distintas temperaturas. Estas reacciones se repiten cíclicamente entre veinte y cuarenta veces. La muestra se calienta, en el primer paso, hasta lograr la separación de las dos cadenas que constituyen el ADN, hecho que se conoce como “desnaturalización”. En el segundo paso, la temperatura se reduce para permitir el “apareamiento” de cada una de dos cadenas cortas de nucleótidos (oligonucleóridos) con cada una de las hebras separadas del ADN molde. Se trata de segmentos de ADN de cadena simple, sintetizados en el laboratorio y diseñados de manera tal que permiten definir los límites del tramo de ADN que se desea replicar. Obviamente, para que se pueda producir el apareamiento, cada uno de estos oligonucleótidos, a los que se denomina “iniciadores” o primers, debe ser complementario del tramo al que tienen que unirse en las cadenas separadas del ADN molde. En tercer lugar, una enzima ADN polimerasa extiende los primers, en el espacio comprendido entre ambos, sintetizando las secuencias complementarias de las hebras del ADN molde. Para ello, la ADN polimerasa usa desoxidonucleósidos trifosfato (dNTPs) agregados a la mezcla de reacción. La temperatura a la que se realiza el tercer paso está condicionada por aquélla a la cual “trabaja” la enzima ADN polimerasa. Al cabo del primer ciclo de tres reacciones (desnaturalización, apareamiento, extensión) el tramo de ADN elegido se ha duplicado y el doble de su cantidad original se encuentra disponible para ser nuevamente replicado en un segundo ciclo. El resultado de la aplicación de numerosos ciclos “en cadena” da lugar a la amplificación geométrica del segmento de ADN delimitado por los primers. Esta técnica se usa para detectar EIEC, EHEC, Shigella spp, V. Vulnificus, virus de la Hepatitis A, y V. cholerae en alimentos.

Serotipo: se denomina así a una variedad distintiva dentro de una especie bacteriana que se define por sus reacciones antigénicas in vitro.

Síndrome Urémico Hemolítico (SUH): Se denomina así al síndrome caracterizado por anemia hemolítica microangiopática, plaquetopenia, signos y síntomas de agresión multiparenquimatosa con localización preferente en riñón, tubo digestivo y sistema nervioso. Se ha descripto una fuerte relación entre SUH y la infección por Escherichia coli enterohemorrágico. Esta es la causa más frecuente en nuestro país. Existen, sin embargo, otras causas como por ejemplo: infecciones por Shigella disenteriae tipo 1, Salmonella tiphy, Campilobacter yeyuni, Echovirus, Rotavirus; formas genéticas; asociado a drogas como anticonceptivos orales o ciclosporina A; asociado a trastornos del metabolismo de la cianocobalamina. El SUH constituye la causa más frecuente de insuficiencia renal aguda en Argentina en pacientes pediátricos.

UFC: Unidades formadoras de colonias.

Verificación: La aplicación de métodos, procedimientos, tests y otras evaluaciones, además del monitoreo, para determinar el cumplimiento de los parámetros.

EHEC: siglas para designar a las cepas de Escherichia coli enterohemorrágico (por sus iniciales en inglés: Enterohemorragic - Escherichia coli).

———

NOTA: El PUNTO 5. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS no se publican. La documentación no publicada puede ser consultada en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Ciudad Autónoma de Buenos Aires).

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

PRODUCTOS COSMETICOS

Disposición 5144/2003

Aclaración sobre la Disposición N° 3975/2002, en relación con el producto “Shampoo para Manos Marca Valot con Clorhexidina”.

Bs. As., 29/9/2003

VISTO el Expediente N° 1-0047-1110-000928-01-5 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y,

CONSIDERANDO:

Que la firma Valot S.A., solicitó aclaratoria respecto de la Disposición N° 3975/02 ANMAT, que prohibió la comercialización del producto no registrado ante esta autoridad de aplicación, rotulado como Shampoo para manos marca Valot S.A., que poseía una concentración de Clorhexidina superior a la permitida (0,3% como conservador) por Disposición N° 1112/99 ANMAT.

Que si bien el párrafo 2do. de los Considerandos del aludido acto administrativo resulta preciso, en cuanto individualiza al producto en cuestión, el Artículo 1ro. de la Parte Dispositiva no cita la frase “con clorhexidina”.

Que asimismo y teniendo en consideración lo manifestado por el INAME a fs. 67, en el sentido de que debe consignarse al producto como “Shampoo para manos marca Valot con Clorhexidina”, corresponde la aclaratoria peticionada.

Que dicha omisión se considera subsanable en los términos de lo normado por el Artículo 102 del Decreto N° 1759/72 (T.O. 1991).

Que el Instituto Nacional de Medicamentos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 1490/92 y del Decreto N° 197/02.

Por ello,

EL INTERVENTOR
DE LA ADMINISTRACION NACIONAL
DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS
Y TECNOLOGIA MEDICA
DISPONE:

Artículo 1° — Aclárase respecto de la Disposición N° 3975/02 que la denominación del producto allí aludido debe leerse: "Shampoo para Manos Marca Valot con Clorhexidina".

Art. 2° — Regístrese; notifíquese a quien corresponda, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, comuníquese al Ministerio de Salud de la Provincia de Bs. As. Dése copia al Departamento de Relaciones Institucionales. Cumplido, archívese. — Manuel R. Limeres.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

PRODUCTOS PARA DIAGNOSTICO

Disposición 5145/2003

Prohíbese el uso y comercialización de los productos reactivos de diagnóstico elaborados, fraccionados y distribuidos por la firma Científica Noroeste de Córdoba, en virtud de no encontrarse habilitada la misma por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Bs. As., 29/9/2003

VISTO el Expediente N°: 1-47-1110-2505-02-8 del Registro de esta Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que por medio de los presentes actuados el Instituto Nacional de Medicamentos pone en conocimiento que en cumplimiento de la O.I. N°: 792/02 y 1738/02 inspeccionó el establecimiento perteneciente a la firma CIENTIFICA NOROESTE DE CORDOBA de Daniel Alberto Maluf, ubicado en la calle Dr. Pedro Arata n°: 2515 - Pcia. de Córdoba.

Que por medio de dicho procedimiento se constató que la firma inspeccionada fraccionaba, envasaba y comercializaba a nivel interprovincial, soluciones para equipos de Ión selectivo y Buffers para equipos de gases en sangre, sin encontrarse habilitada para dicho fin por parte de la Autoridad Sanitaria Nacional.

Que en razón de lo expuesto, el citado Instituto Nacional de Medicamentos sugiere la clausura preventiva del establecimiento de la firma implicada, prohibir el uso y comercialización en todo el territorio nacional de los productos detallados a fs. 1, ordenar el recupero de los productos señalados, ordenar la destrucción de material hallado, e instruir el sumario sanitario correspondiente.

Que a fs. 11/15 luce agregada el Acta correspondiente al procedimiento efectuado por el citado Instituto, mediante la cual se intervinieron los productos involucrados.

Que por medio de la documentación comercial obrante a fs. 20/32 se acredita la comercialización interprovincial efectuada por la firma implicada.

Que desde el punto de vista procedimental y respecto de la medida aconsejada por el organismo actuante, esta Administración Nacional resulta competente en virtud de las atribuciones conferidas por el art. 13 y 16 de la Ley 16.463, art. 3° del Decreto N°: 341/1992, inc. l) del Artículo 8° por el Decreto N° 1490/92, el Capítulo 1° ("DE LAS INSPECCIONES") de la Disposición ANMAT n°: 3623/97 y art. 5 de la Resolución (Ex M.S. y A.S.) N°: 145/1998.

Que desde el punto de vista sustantivo las irregularidades constatadas configuran presunta infracción al régimen de elaboración de productos reactivos de diagnóstico establecido por el Art. 2 de la Ley 16.463, art. 4 la Resolución (M.S. y A.S.) N°. 145, Disposición ANMAT n°: 3623/97.

Que conforme lo expuesto corresponde dictar las medidas propiciadas por el Instituto Nacional de Medicamentos.

Que la Dirección de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N°: 1490/92 y Decreto N°: 197/02.

Por ello,

EL INTERVENTOR
DE LA ADMINISTRACION NACIONAL
DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS
Y TECNOLOGIA MEDICA
DISPONE:

Artículo 1° — Prohíbase el uso y comercialización en todo el territorio nacional de los productos reactivos de diagnóstico elaborados, fraccionados y distribuidos por la firma CIENTIFICA NOROESTE DE CORDOBA de Daniel Alberto Maluf, en virtud de no encontrarse habilitada para dicho fin por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Art. 2° — Clausúrase el establecimiento ubicado en la calle Dr. Pedro Arata n°: 2515 - Pcia. de Córdoba, perteneciente a la firma CIENTIFICA NOROESTE DE CORDOBA de Daniel Alberto Maluf.

Art. 3° — Ordénase a la firma CIENTIFICA NOROESTE DE CORDOBA de Daniel Alberto Maluf, la realización del recupero de todas las unidades comercializadas, comunicando oportunamente al Instituto Nacional de Medicamentos los resultados arribados.

Art. 4° — Instrúyase sumario a firma CIENTIFICA NOROESTE DE CORDOBA de Daniel Alberto Maluf, por presunta infracción Art. 2 de la Ley 16.463, art. 4 la Resolución (M.S. y A.S.) N°. 145 y Disposición ANMAT n°: 3623/97, como así también por la violación de cualquier otra norma que como resultado de la investigación sumarial iniciada resulte implicada, el que deberá hacerse extensivo a toda persona física o jurídica que, con motivo de la investigación que se inicia, pudiera resultar responsable en la comisión del presunto ilícito.

Art. 5° — Ordénase a la firma CIENTIFICA NOROESTE DE CORDOBA de Daniel Alberto Maluf, la destrucción de los siguientes materiales: Plancha de rótulos autoadhesivos correspondientes a la solución de limpieza diaria de equipos de Ion Selectivo Easy Lyte Médica, 6 (seis) rótulos adhesivos con la leyenda: "Pack de Soluciones para Easy Lyte Na K Li x 400 ml Lote 00521 y Vto. Junio 03"; 3 (tres) rótulos adhesivos con la leyenda "Pack de soluciones para Easy Lyte Na K Li x 400 ml Lote 00506. Vto. Feb. 03"; 3 (tres) rótulos adhesivos con la leyenda: "Pack de soluciones para Easy Lyte Ba K Cl x 400 ml. Lote 00508 Vto. Mar 03"; 3 (tres) rótulos correspondientes a soluciones x 400 sin aclarar nombre del producto, 2 (dos) rótulos adhesivos con la leyenda: "Pack para soluciones para Easy Lyte Na K Ca pH x 400 ml Lote 00507 Vto.: Feb 03"; 6 (seis) rótulos adhesivos con la leyenda: "6.838 pH Buffer de Calibrador para equipos de Gases en sangre Corning Series 100 x 500 ml Lote 00301 Vto. Feb. 04"; 3 (tres) rótulos adhesivos con la leyenda: "7.382 pH Buffer de calibración para equipos de gases en sangre Corning Serie 100 x 500 ml, sin lote ni vencimiento".

Art. 6° — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 7° — Regístrese; Comuníquese al Departamento de Relaciones Institucionales y al Instituto Nacional de Medicamentos; Dése al Departamento de Registro para su conocimiento y demás efectos; Publíquese, Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial. Cumplido Archívese PERMANENTE. — Manuel R. Limeres.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

PRODUCTOS MEDICINALES

Disposición 5156/2003

Prohíbese la comercialización y uso de determinados lotes del producto VICK VapoRub, ungüento, por tratarse de productos falsificados e ilegítimos, en los términos del artículo 19 de la Ley N° 16.463.

Bs. As., 30/9/2003

VISTO el Expediente N° 1-47-1110-2110-03-4 del Registro de esta Administración Nacional; y

CONSIDERANDO:

Que en el marco del Programa de Pesquisa de Medicamentos Ilegítimos, el Instituto Nacional de Medicamentos (INAME) por órdenes de Inspección correspondientes, procedió a llevar a cabo constataciones en los comercios Farmacia Puente Lavalle (20837), Farmacia Sagrada Familia (20.678), Farmacia Nuestra Señora de río Blanco (20.757) y Farmacia La Unión (20.674) de la localidad de San Salvador de Jujuy, de la provincia homónima, con el correspondiente retiro de muestras, de los productos rotulados como VICK VapoRub, ungüento, contenido neto 40 g, lote N° 1218P, fecha de Vencimiento 06/Ago/07, Hecho en México por Procter & Gamble de México S.A. de CV San Andres Atoto N° 326 Naucalpan de Juarez, Mex. 53560, México, bajo licencia de Richardson-Vick Inc. Reg. N° 448 SSA; como VICK VapoRub, ungüento, contenido neto 40 g, sin lote N°, fecha de Vencimiento 07/2005, Hecho en México por Procter & Gamble de México S.A. de CV San Andres Atoto N° 326 Naucalpan de Juarez, Mex. 53560, México, bajo licencia de Richardson- Vick Inc. Reg. N° 448 SSA; y como VICK VapoRub, ungüento, contenido neto 40 g, lote N° 9250P, fecha de Vencimiento 07/Set/04, Hecho en México por Procter & Gamble de México S.A. de CV San Andres Atoto N° 326 Naucalpan de Juarez, Mex. 53560, México, bajo licencia de Richardson- Vick Inc. Reg. N° 448 SSA, en presunta contravención a la ley de medicamentos.

Que tomando conocimiento de los productos muestreados, la firma Procter & Gamble Interamericas LLC, representada por su Sucursal Argentina, según el informe de fs. 3/4, manifestó que el primero de los productos mencionados fue elaborado en la planta de México para ser comercializado en su totalidad en Perú, aportando una especie del lote de fabricación con fecha de vencimiento 06 Ago 03; respecto del segundo de los productos, manifestó que ni el rótulo ni el color del envase se corresponden con los empleados por la firma elaboradora y sobre el tercer producto argumentó que la fecha de vencimiento correspondiente al lote es 07 Sep 01 que no fue importado al país.

Que por las irregularidades indicadas, la Dirección del INAME, sugiere la prohibición de la comercialización y las actividades relacionadas en todo el territorio nacional de los productos indicados por no ser originales del laboratorio.

Que desde el punto de vista de la competencia, lo actuado por el INAME se enmarca dentro de lo autorizado por el art. 3° inc. a) y los arts. 6° y 8 inc. n) del Decreto N° 1490/92.

Que por tratarse de una especialidad medicinal, la misma y las actividades relacionadas con su elaboración y comercialización se encuentran comprendidas por las disposiciones de los arts. 1° y 2° de la Ley de medicamentos N° 16.463.

Que las especialidades medicinales elaboradas y/o comercializadas en la jurisdicción establecida por el art. 1° de la ley N° 16.463, para ser legítimas deben estar autorizadas por la autoridad nacional y cumplir con la reglamentación de la materia, según la prescripción del art. 2° de la ley mencionada.

Que las especies que carecen de número de lote o son falsamente consignado y no concuerdan con los registros del elaborador y, además, son desconocidos por el fabricante como de su procedencia, son medicamentos considerados ilegítimos, siendo el encuadre en el particular, de acuerdo a la evaluación efectuada por el INAME, como productos falsificados, debido a no ser originales del laboratorio de la firma titular.

Que la medida aconsejada por el organismo actuante, de carácter preventivo, encuentra su sustento en el inc. a) del art. 19 de la mencionada Ley, que reza: Queda prohibido: a) la elaboración, tenencia, fraccionamiento, circulación, distribución y entrega al público de productos impuros o ilegítimos.

Que por el inc. b) del art. 19 de la mencionada Ley se veda el ejercicio de las actividades enumeradas en el art. 1° de la misma en violación de las normas que reglamentan su ejercicio conforme dicha ley.

Que el Instituto Nacional de Medicamentos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en ejercicio de las facultades conferidas por el Decreto N° 1490/92 y por el Decreto N° 197/02.

Por ello:

EL INTERVENTOR
DE LA ADMINISTRACION NACIONAL
DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS
Y TECNOLOGIA MEDICA
DISPONE:

Artículo 1° — Prohíbese la comercialización y uso en todo el territorio nacional de los lotes de los productos rotulados como VICK VapoRub, ungüento, contenido neto 40 g, lote N° 1218P, fecha de Vencimiento 06/Ago/07, Hecho en México por Procter & Gamble de México S.A. de CV San Andres Atoto N° 326 Naucalpan de Juarez, Mex. 53560, México, bajo licencia de Richardson- Vick Inc. Reg. N° 448 SSA; como VICK VapoRub, ungüento, contenido neto 40 g, sin lote N°, fecha de Vencimiento 07/2005, Hecho en México por Procter & Gamble de México S.A. de CV San Andres Atoto N° 326 Naucalpan de Juarez, Mex. 53560, México, bajo licencia de Richardson- Vick Inc. Reg. N° 448 SSA; y como VICK VapoRub, ungüento, contenido neto 40 g, lote N° 9250P, fecha de Vencimiento 07/Set/04, Hecho en México por Procter & Gamble de México S.A. de CV San Andres Atoto N° 326 Naucalpan de Juarez, Mex. 53560, México, bajo licencia de Richardson- Vick Inc. Reg. N° 448 SSA, por ser productos falsificados, y configurar productos ilegítimos en los términos del art. 19 de la Ley 16.463.

Art. 2° — Gírese copias certificadas de las presentes actuaciones a la Comisión de Fiscales creada por Resolución N° 54/97 de la Procuración General de la Nación y a las autoridades de la Provincia de Jujuy.

Art. 3° — Regístrese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, comuníquese a las autoridades provinciales y a las del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires, a CAEME, CILFA, CAPEMVel, COOPERALA, FACAF COFA y a CAPROFAC. Dése copia al Departamento de Relaciones Institucionales. Gírese al Departamento de Asuntos Judiciales a sus efectos. Cumplido, archívese. — Manuel R. Limeres.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

ESPECIALIDADES MEDICINALES

Disposición 5157/2003

Prohíbese la comercialización y uso de determinados lotes del producto Novalgina blister x 10 comprimidos, por no estar garantizadas sus condiciones de conservación y destino legal.

Bs. As., 30/9/2003

VISTO el Expediente N° 1-47-1110-2112-03-1 del Registro de esta Administración Nacional; y

CONSIDERANDO:

Que por las referidas actuaciones el Instituto Nacional de Medicamentos hace saber las irregularidades detectadas respecto de los productos rotulados como: 1) NOVALGINA blister x 10 Comprimidos, Lote W708, vto. 06/04, HOECHST MARION ROUSSEL S.A.; 2) NOVALGINA blister x 10 Comprimidos, Lote W700, vto. 06/04, HOECHST MARION ROUSSEL S.A.

Que de lo actuado surge que mediante el procedimiento originado el día 19/08/03 se procedió a llevar a cabo una inspección en el mercado "La Feria" con domicilio en Av. Las Heras N° 145 - Ciudad de Resistencia - Provincia de Chaco.

Que durante dicho procedimiento los inspectores actuantes retiraron muestras de los productos rotulados como: 1) NOVALGINA blister x 10 Comprimidos, Lote W708, vto. 06/04, HOECHST MARION ROUSSEL S.A.; 2) NOVALGINA blister x 10 Comprimidos, Lote W700, vto. 06/04, HOECHST MARION ROUSSEL S.A.

Que por su parte, según indica a fs. 1 el Instituto Nacional de Medicamentos, el titular del registro —AVENTIS PHARMA S.A. (antes HOECHST MARION ROUSSEL S.A.)—, manifestó que se trata de unidades originales, cuyos lotes fueron elaborados exclusivamente para su exportación a Paraguay.

Que a fs. 2 se agrega el informe producido por el Coordinador del Programa Nacional de Pesquisa de Medicamentos Ilegítimos en el que señala que dado que no se puede garantizar su condición de conservación y destino legal, corresponde ordenar la prohibición de comercialización de los mismos.

Que lo actuado por el INAME se enmarca dentro de lo autorizado por el Art. 13 de la Ley N° 16.463, resultando competente la ANMAT en virtud de las atribuciones conferidas por el Decreto N° 1490/92 art. 10 inc. q).

Que en los términos previstos por el Decreto N° 1490/92 en su art. 8 inc. ñ) resulta necesario disponer la prohibición de comercialización en todo el país del producto citado.

Que el Instituto Nacional de Medicamentos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en ejercicio de las facultades conferidas por el Decreto N° 1490/92 y por el Decreto N° 197/02.

Por ello:

EL INTERVENTOR
DE LA ADMINISTRACION NACIONAL
DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS
Y TECNOLOGIA MEDICA
DISPONE:

Artículo 1° — Prohíbese la comercialización y uso en todo el territorio nacional de los productos rotulados como: 1) NOVALGINA blister x 10 Comprimidos, Lote W708, vto. 06/04, HOECHST MARION ROUSSEL S.A.; 2) NOVALGINA blister x 10 Comprimidos, Lote W700, vto. 06/04, HOECHST MARION ROUSSEL S.A., por las razones descriptas en el Considerando de la presente.

Art. 2° — Gírese copia certificada de las presentes actuaciones a la Comisión de Fiscales creada por Resolución N° 54/97 de la Procuración General de la Nación, a efectos de que formule, en caso de corresponder, la pertinente denuncia penal.

Art. 3° — Gírese copia certificada de las presentes actuaciones al Ministerio de Salud de la Provincia de Chaco para que tome la intervención de su competencia, en punto a determinar si se han infringido las normas referidas a la actividad farmacéutica.

Art. 4° — Regístrese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, comuníquese a las autoridades provinciales y a las del Gobierno Autónomo de la Ciudad de Buenos Aires, a CAEME, CILFA, CAPEMVel, COOPERALA, FACAF, CAPROFAC, CAPGEN, COMRA, SAFiBI, a la COFA y demás entidades profesionales. Dése copia al Departamento de Relaciones Institucionales. Gírese al Departamento de Asuntos Judiciales a sus efectos. Cumplido, archívese. — Manuel R. Limeres.

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica

ESPECIALIDADES MEDICINALES

Disposición 5249/2003

Establécese como Primera Sustancia de Referencia a Gentamicina para valoración microbiológica, la que ha sido envasada en frascos ampollas con un contenido aproximado de 300 mg cada uno, a la que se ha asignado una potencia de 669 µg/mg como Gentamicina, expresada sobre la sustancia desecada.

Bs. As., 2/10/2003

VISTO el Expediente N° 1-47-1110-2167-03-2 del Registro de esta Administración Nacional; y

CONSIDERANDO:

Que el Instituto Nacional de Medicamentos ha desarrollado la Primera Sustancia de Referencia de GENTAMICINA para valoraciones microbiológicas.

Que la Sustancia de Referencia ha sido envasada en Frascos ampollas con un contenido aproximado de 300 mg de GENTAMICINA SULFATO cada uno.

Que la valoración microbiológica permitió asignar sobre la sustancia desecada una potencia de 669 µg/mg como GENTAMICINA, determinada por comparación con el 2nd International Standard of Gentamicin, establecido por la OMS en 1995.

Que el Instituto Nacional de Medicamentos y la Dirección de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 1490/92 y el Decreto N° 197/02.

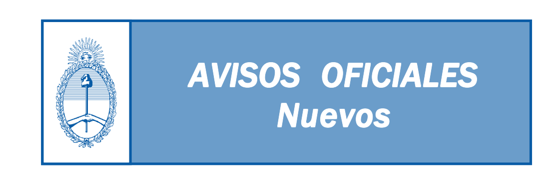
Por ello,

EL INTERVENTOR
DE LA ADMINISTRACION NACIONAL
DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS
Y TECNOLOGIA MEDICA
DISPONE:

Artículo 1° — Establécese como Primera Sustancia de Referencia a GENTAMICINA para valoración microbiológica, la que ha sido envasada en frascos ampollas con un contenido aproximado de 300 mg cada uno, a la que se ha asignado una potencia de 669 µg/mg como GENTAMICINA, expresada sobre la sustancia desecada.

Art. 2° — Tómese conocimiento que los frascos ampollas de GENTAMICINA se conservarán en el Instituto Nacional de Medicamentos, desde donde se distribuirán a los solicitantes, bajo el pago del arancel correspondiente y serán acompañados por una hoja de información técnica resumida.

Art. 3° — Anótese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación; cumplido, archívese PERMANENTE. — Manuel R. Limeres.



ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

La Administración Federal de Ingresos Públicos cita por diez (10) días a parientes del agente fallecido Indalecio Odilón PEREIRA, alcanzados por el beneficio establecido en el artículo 142 de la Convención Colectiva de Trabajo 56/92 "E", para que dentro de dicho término se presenten a hacer valer sus derechos en Hipólito Yrigoyen N° 370, 5° Piso, Oficina N° 5039/41, Capital Federal.

1° de Octubre de 2003.

Firmado: ALICIA INES LORENZONI DE SANGUINETI, Jefe (Int.) Sección "J" División Beneficios.
e. 8/10 N° 427.959 v. 10/10/2003

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

DIRECCION REGIONAL ADUANERA ROSARIO

DIVISION ADUANA DE SAN LORENZO

Por ignorarse el domicilio se hace saber al Sr. Salvador Vicente Avendaño, que EL ADMINISTRADOR DE LA ADUANA DE SAN LORENZO RESUELVE: ARTICULO N° 1: ABSOLVER en la presente causa fiscal, a los Sres. Honorio Jaime Puigdomenech y Salvador Vicente Avedaño en base a los considerandos que anteceden. ARTICULO N° 2: ELEVAR el presente en aprobación de la SDG O AI en los términos del Art. 1115 inc. "a" del C.A., y Disp. N° 335/97 (AFIP) Disp. N° 725/98 (AFIP). ARTICULO N° 3: TENGASE presente lo referido en el anteúltimo considerando. ARTICULO N° 4: REGISTRESE, Homologado que fuere NOTIFIQUESE a los interesados. Con constancias ARCHIVESE por Sección "S". RESOLUCION N° 143/02 (AD SALO). Fdo.: Dr. GABRIEL SPERO Administrador Int. ADUANA SAN LORENZO… SAN LORENZO, 05 de Diciembre del 2002.

EL SUBDIRECTOR GENERAL DE LA SUBDIRECCION GENERAL DE OPERACIONES ADUANERAS DEL INTERIOR RESUELVE: ARTICULO N° 1: APROBAR la Resolución N° 143/02 (AD SALO) dictada por la Aduana de SAN LORENZO, en cuanto resulta materia de elevatoria. ARTICULO N° 2: Regístrese. Cumplido, pase a la Aduana de origen a sus efectos. RESOUCION N° 1266/2003 (SDG O AI). Fdo.: LIC. JORGE OMAR DARRIGAN, Subdirector General, Subdirección General de Operaciones Aduaneras del Interior… BUENOS AIRES, 12 de Agosto del 2003. — Dr. GABRIEL C. SPERO, Administrador Int., Aduana San Lorenzo.
e. 8/10 N° 428.044 v. 8/10/2003

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

ADUANA DE CLORINDA

Se hace saber a las personas que en los Sumarios Contenciosos se mencionan, instruidos por la supuesta infracción al Art. 987 C.A. por esta División Aduana, que en los presentes se han dictado Resoluciones definitivos (CONDENAS) por encontrarse que la conducta asumida por los nombrados caben dentro de las previsiones de los referidos textos legales. Haciéndoles saber el importe de la multa impuesta de la condena, la que deberá efectivizarse en el perentorio término de QUINCE (15) días hábiles de la publicación del presente Edicto. Podrá interponer contra el mismo los siguientes recursos: Apelación ante el Tribunal Fiscal de la Nación o Demanda Contenciosa en los términos del Art. 1132 sgtes., y cctes. del Código Aduanero. Para el supuesto de quedar firme el auto Resolutivo y no abonarse la multa impuesta, se procederá acorde a lo normado por el art. 1122 sgtes. y cctes., del referido cuerpo legal. Quedan Uds., debidamente notificados. Fdo.: Subadministrador (I) —DGA— Clorinda (a/c), 30 de Septiembre del 2003, sito en San Martín N° 1101 - Clorinda (Pcia. Formosa).

SC12-N°:	IMPUTADOS:	INF. ART.:	MULTA. CONDENA $:
127/02	ORTEGA CINTIA CATALINA	987 C.A.	720,13
333/02	PENAYO FIDELINA	987 C.A.	738,78
387/02	MARTINEZ EUSTACIO	987 C.A.	606,80
401/02	ENCINAS SUXO JUAN JAVIER	987 C.A.	676,58
199/03	SOSA DANIEL	987 C.A.	4.426,13

SECCION SUMARIOS, 30 de Septiembre del 2003.

Dr. HUMBERTO PRIMO GIMENEZ, Abogado, Leg. 25223-9, AFIP-DGA.
e. 8/10 N° 428.041 v. 8/10/2003

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

ADUANA DE CLORINDA

Se hace saber a las personas que más abajo se mencionan, que en el perentorio término de DIEZ (10) días hábiles deberán comparecer en los Sumarios Contenciosos que esta Administración instruye por infracción a los arts. 970, 985 y 987 C.A. a efectos de que ejerzan su derecho a la defensa, bajo apercibimiento de rebeldía. Deberán constituir domicilio dentro del radio urbano de esta Aduana; caso contrario quedará constituido en esta Oficina Aduanera (arts. 1001 y 1004 C.A.). Asimismo se les hace saber el monto mínimo de la multa a los fines de los arts. 930/932 del C.A.), comunicándose además que esta Administración proderá en el plazo mencionado precedentemente a la pública subasta, destrucción o donación de las mercaderías en cuestión, de conformidad a lo programado en los Arts. 439 y 448 del C.A. Fdo.: Administrador de la Aduana de Clorinda, 30 de Septiembre del 2003, sito en San Martín 1101 - Clorinda - Formosa.

SC12-N°:	IMPUTADOS:	INF. ART.:	MULTA $:
162/02	DENIS RAMON CIRILO	985 C.A.	3.156,26
393/02	SIQUEIRA UNIVALDO	970 C.A.	4.034,88
393/02	GONZALEZ GARABELLI CARLOS A.	970 C.A.	4.034,88
113/03	CORONEL DE ORTIZ NILDA	987 C.A.	6.830,05
173/03	SERVIN AREVALO MIRIAM	987 C.A.	1.114,60
173/03	VILLALBA CESAR RAMON	987 C.A.	1.114,60
177/03	MORA NOEMI ELIZABETH	987 C.A.	606,11
179/03	RUIZ ARNALDO	987 C.A.	1.097,32
180/03	BRITEZ NELLY ROSANA	987 C.A.	942,55
181/03	RUIZ CARDOZO SUSANA MARIA	987 C.A.	595,01
182/03	BERNAL VARGAS VICTOR HUGO	987 C.A.	1.319,24
186/03	ESQUIVEL CRISTINA ELIZABETH	987 C.A.	1.058,05
189/03	PARODI VICTORIO MATIA	987 C.A.	1.122,95
189/03	FLEITAS RAMON ALDO	987 C.A.	1.122,95
221/03	ANDINO DE SALAS DEIDAMIA LADISLAA	987 C.A.	786,88
223/03	BENITEZ DE FERREIRA NIDIA	987 C.A.	604,24
242/03	LOPEZ PAREDES MARCOS	987 C.A.	752,14
243/03	GOMEZ BENITEZ MARIA	987 C.A.	1.564,77
244/03	ALVISO GUSTAVO RAMON	987 C.A.	899,88
270/03	GUIDA RAUL JORGE	987 C.A.	632,90

SECCION SUMARIOS, 30 de Septiembre del 2003.

Dr. HUMBERTO PRIMO GIMENEZ, Abogado, Leg. 25223-9, AFIP-DGA.
e. 8/10 N° 428.042 v. 8/10/2003

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

ADUANA DE JUJUY

S. S. de Jujuy, 29/9/2003

Se cita a los interesados que a continuación se detallan para que dentro de los diez (10) días hábiles de publicado el presente comparezcan en los Sumarios que detallan al pie, para tomar vista, presentar su defensa y ofrecer pruebas por presunta infracción al artículo de mención del Código Aduanero (Ley 22.415) y bajo apercibimiento de declararlos en rebeldía. En el mismo plazo deberán constituir domicilio dentro del radio urbano de la Aduana de Jujuy sita en Sdor. Pérez N° 531 (Art. 1001 C.A.). Fdo.: ANA MARIA BURGOS, a/c Administración Aduana de Jujuy, San Salvador de Jujuy, 29 de Septiembre de 2003.

S.C.	IMPUTADO	INF. ART.	IMPORTE
143/99	BARRA, OMAR RICARDO	ART. 987	$ 13.296,00
	CORDOBA FERNANDEZ, MARTHA	ART. 987	$ 13.296,00
027/03	LATINAMCO S.R.L.	ART. 987	$ 751,96
030/03	CARI, JUANA	ART. 987	$ 652,82
031/03	BALDERRAMA, FANY	ART. 987	$ 955,91
035/03	CHAVEZ, OMAR ORLANDO	ART. 987	$ 1.169,28
036/03	REVOLLO, SARAVIA CRISPIN	ART. 987	$ 1.195,26
042/03	SORIA, DIEGO SEBASTIAN	ART. 987	$ 3.637,76

e. 8/10 N° 428.040 v. 8/10/2003

ADMINISTRACION FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE ADUANAS

ADUANAS DE POCITOS

Profesor Salvador Mazza, 29 de setiembre de 2003.

Ley Nº 25.603

A45 – 03 – 0220 (ADUANA DE POCITOS)

Se notifica a los interesados de las mercaderías que abajo se detallan para que dentro de treinta (30) días corridos de publicada la presente, comparezcan en la División Aduana de Pocitos, munidos de su Documento Nacional de Identidad, acreditando en la misma la propiedad de las mencionadas, bajo apercibimiento de proceder a dar destinación a las mismas, conforme lo prevee la Ley Nº 25603. Fdo.: ADOLFO CESAR MARTINEZ, Jefe División Aduana de Pocitos.

CANTIDAD	DETALLE DE LA MERCADERIA
3.106,97 grs.	Metal Dorado.
5083 Unidades	Bijouterie (anillos, Cadenas, crucifijos, aros, colgantes, medallas, dijes, pulseras.

e. 8/10 N° 428.039 v. 8/10/2003

MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS

SECRETARIA DE ENERGIA

DIRECCION NACIONAL DE PROSPECTIVA

RECTIFICACION: Se comunica a todos los agentes del MERCADO ELECTRICO MAYORISTA de acuerdo a lo establecido en el Anexo 17 de la Resolución ex SE 137/92 sus modificatorias y complementarias, que la Empresa LA SUPERIOR S.A., que ha presentado la solicitud para ser reconocida como agente de dicho mercado, en la condición de GRAN USUARIO MENOR (GUME), para su planta ubicada en VILLA ALLENDE, Provincia de Córdoba, es actualmente cliente directo de la Empresa Provincial de Energía de Córdoba (EPEC) y no como figura en el listado aparecido en este Boletín Oficial del 29 de setiembre de 2003. — Ing. JUAN G. MEIRA, Director Nacional de Prospectiva, Subsecretaría de Energía.
e. 8/10 N° 428.049 v. 8/10/2003



PODER JUDICIAL DE LA NACION

CONSEJO DE LA MAGISTRATURA

COMISION DE SELECCION DE MAGISTRADOS Y ESCUELA JUDICIAL

ORDEN DE MERITO

De conformidad con lo previsto por los artículos 13, apartado 3°), inciso c), tercer párrafo de la Ley 24.937 (modificada por la Ley 25.669) y 37 del Reglamento de Concursos de Oposición y Antecedentes para la designación de magistrados del Poder Judicial de la Nación, aprobado por la Resolución N° 288/02 del Consejo de la Magistratura y sus modificatorias, se notifica y corre vista a los postulantes que se indican, de las calificaciones de las pruebas de oposición, de la evaluación de los antecedentes y del orden de mérito resultante, en el siguiente concurso público:

Concurso N° 85, destinado a cubrir dos cargos de juez en los Juzgados Federales de Primera Instancia de la Seguridad Social números 4 y 8 de la Capital

Doctores: Alicia Isabel Braghini, Adriana Claudia Cammarata, José María Giammichelli, Amelia Ana Koval de Blasco, Gloria Nora Llana, Fernando Javier Mora, Viviana Patricia Piñeiro, Carlos Alberto Prota, Ana María Rojas, María Elvira Rosón y Angel Enrique Ulloa Franco.

Las copias de los informes mencionados, están disponibles en la sede de la Comisión de Selección de Magistrados y Escuela Judicial del Consejo de la Magistratura (Libertad 731, 1° piso, Buenos Aires) en el horario de 9:30 a 14:30.

Las impugnaciones a las calificaciones de las pruebas de oposición y a la evaluación de los antecedentes, que sólo podrán basarse en supuestos errores materiales, vicios de forma o de procedimiento, o en la presunta existencia de arbitrariedad manifiesta y que deberán presentarse por escritos separados, podrán plantearse hasta el día 17 de octubre de 2003 en la Secretaría General del Consejo de la Magistratura (Libertad 731, 1° piso, Buenos Aires), en el horario indicado.

COMISION DE SELECCION DE MAGISTRADOS Y ESCUELA JUDICIAL

EDUARDO D. E. ORIO, Presidente. — EDUARDO R. GRAÑA, Secretario.

e. 6/10 N° 428.063 v. 8/10/2003

MINISTERIO DE PLANIFICACION FEDERAL, INVERSION PUBLICA Y SERVICIOS

SECRETARIA DE OBRAS PUBLICAS

DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD

Resolución Nº 440/2003

Bs. As., 3/9/2003

VISTO nuevamente el Expediente Nº 7159-Vs-03, en el que recayó la Resolución Nº 425/03, referente a las disposiciones vinculadas con la negociabilidad de los certificados de obra; y

CONSIDERANDO:

Que ahora resulta necesario ampliar los términos de la misma a los efectos de incluir a aquellas obras que se desarrollan bajo directa jurisdicción de la GERENCIA DE OBRAS Y SERVICIOS VIALES dentro de lo establecido por la disposición ya mencionada

Por ello, en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto Ley Nº 505/58 y sus modificatorios.

EL ADMINISTRADOR GENERAL
DE LA DIRECCION NACIONAL DE VIALIDAD
RESUELVE:

ARTICULO 1º — Amplíanse los términos de la Resolución Nº 425/03 corriente en copia a fs. 20/21 incluyendo a aquellas obras que se ejecuten bajo directa jurisdicción de la GERENCIA DE OBRAS Y SERVICIOS VIALES en lo allí dispuesto, autorizando en consecuencia a dicha Gerencia a entregar la copia negociable dentro de su ámbito.

ARTICULO 2º — Tómese razón, pase para su conocimiento y efectos a la GERENCIA DE OBRAS Y SERVICIOS VIALES, DE ADMINISTRACION que publicará la presente por tres días en el BOLETIN OFICIAL e incorporará copia de la misma en todos los Pliegos de Bases y Condiciones Generales para la Licitación de Obras de esta Dirección Nacional, DE PLANEAMIENTO INVESTIGACION Y CONTROL y a la SUBGERENCIA DE ASUNTOS JURIDICOS. Cumplido, vuelva a la primera.

Ing. NELSON G. PERIOTTI, Administrador General, Dirección Nacional de Vialidad.

e. 6/10 Nº 427.847 v. 8/10/2003

MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

INSTITUTO NACIONAL DE ASOCIATIVISMO Y ECONOMIA SOCIAL

EL INSTITUTO NACIONAL DE ASOCIATIVISMO Y ECONOMIA SOCIAL notifica: Que por Resoluciones números: 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306 y 2307/03, dispuso RETIRAR LA AUTORIZACION PARA FUNCIONAR Y CANCELAR LA MATRICULA a las siguientes entidades: ASOCIACION MUTUAL DR. ANTONIO BATTRO, mat. 1995; ASOCIACION MUTUAL EDUCATIVA ESCUELA SUPERIOR DE COMERCIO CARLOS PELLEGRINI, mat. 1722; ASOCIACION MUTUAL TRABAJADORES DE EMPRESAS PRIVADAS DE LIMPIEZA, SANEAMIENTO Y AFINES U.T.E.PLIM, mat. 2197; ASOCIACION MUTUAL INTEGRAL DE SUBOFICIALES RETIRADOS DE LAS FUERZAS ARMADAS Y SEGURIDAD; mat. 1917; ASOCIACION MUTUAL CENTRO DE JUBILADOS Y PENSIONADOS CIVILES DE LA FUERZA AEREA, mat. 1557; ASOCIACION MUTUAL Y RECREATIVA PARA EL PERSONAL DE N.C.R. ARGENTINA, mat. 1583; ASOCIACION MUTUAL "ASIST-CARD", mat. 841. Las mencionadas entidades mutuales tienen domicilio legal en la Capital Federal. Y por Resoluciones números: 2308, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316 y 2317/03 dispuso RETIRAR LA AUTORIZACION PARA FUNCIONAR Y CANCELAR LA MATRICULA a las siguientes entidades: MUTUAL INTEGRAL DE LA ESPERANZA, mat. 1722; ASOCIACION MUTUAL EXPRESO CAÑUELAS; mat. 2080, ASOCIACION MUTUAL OBRERAS Y OBREROS TEXTILES ACETATOS ARGENTINOS, mat. 2128; ASOCIACION MUTUAL GRAFICA MARPLATENSE, mat. 1379; ASOCIACION MUTUAL MUTRATEX ALSINA, mat. 865; SOCIEDAD FRANCESA DE SOCORROS MUTUOS DE OLAVARRIA, mat. 409; ASOCIACION MUTUAL DE LOS TRABAJADORES AUTOMOTOR (A.M.T.A.), mat. 883; MUTUALIDAD DEL PERSONAL DE RIGOLLEAU BERAZATEGUI, mat. 1190; ASOCIACION MUTUAL GASTRONOMICA ZONA NORTE, mat. 1415. Las precitadas mutuales corresponden a la provincia de Buenos Aires. Y por Resoluciones números: 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326 y 2327/03 dispuso RETIRAR LA AUTORIZACION PARA FUNCIONAR Y CANCELAR LA MATRICULA a las siguientes entidades: MUTUAL ENTRE SOCIOS Y SIMPATIZANTES DE RED STAR LAWN TENIS CLUB, mat. 1174; ASOCIACION MUTUAL DEL PERSONAL DE LA ACTIVIDAD MARITIMA Y AFINES, mat. 699; MUTUAL AUTONOMA DEL GREMIO DE LA CARNE DE ROSARIO, mat. 322; ASOCIACION MUTUAL ENTRE EMPLEADOS DEL MINISTERIO DE BIENESTAR SOCIAL DE LA PROVINCIA DE SANTA FE; mat. 368; ASOCIACION MUTUAL LA SALLE, mat. 630; ASOCIACION MUTUAL SERVICIO ASISTENCIA A.M.S.A "DR. NESTOR OSVALDO CANDIA", mat. 987: ASOCIACION MUTUAL DEL PERSONAL DE AYUDA ENTRE JUBILADOS, PENSIONADOS Y AFILIADOS A CAJAS DE PREVISION SOCIAL DE ELORTONDO, mat. 748; ASOCIACION MUTUAL DE EMPLEADOS DE LA CAJA NACIONAL DE AHORRO Y SEGURO -SUCURSAL ROSARIO, mat. 458; A.M.P.E.M.N.S. ASOCIACION MUTUAL DEL PERSONAL DE LAS ESCUELAS MEDIAS NACIONALES DE SANTA FE, mat. 690; ASOCIACION MUTUAL ENTRE ASOCIADOS DE NUEVA ERA CLUB, mat. 470. Y por Resolución Nro. 2300/03 dispuso CANCELAR LA MATRICULA N° 384 a la ASOCIACION MUTUALISTA "AMIGOS DE SAN JUAN Y BUENOS AIRES". Las precitadas mutuales pertenecen a la provincia de Santa Fe. Contra la medida dispuesta (Art. 40. Decreto. N° 1759/72) son oponibles los recursos de: REVISION (Art. 22, inc. a) —10 días— y Art. 22, incisos b), c) y d) —30 días— Ley N° 19.549). RECONSIDERACION (Art. 84, Decreto N° 1759/72 —10 días—). JERARQUICO (Art. 89, Decreto N° 1759/72 —15 días—) Y ACLARATORIA (Art. 102, Decreto N° 1759/72 —5 días—). Asimismo, en razón de la distancia se les concede un plazo ampliatorio de TRES (3) días a las mutuales ubicadas en la provincia de Santa Fe. Quedan notificadas (Artículos 40 y 42 del Decreto N° 1759/72 - t.o. 1991). — C. P. SARA JULIA DUBINSKI, a/c Gerencia de Administración y Finanzas.

e. 7/10 N° 427.943 v. 9/10/2003

El único Diario con la información oficial y obligatoria

con servicio de entrega a domicilio

1

Primera Sección:

Legislación y Avisos Oficiales.

2


BOLETIN OFICIAL
de la República Argentina
Segunda Sección

Segunda Sección:

Contratos sobre Personas Jurídicas, Convocatorias y Avisos Comerciales, Edictos Judiciales, Partidos Políticos, Información y Cultura.

3


BOLETIN OFICIAL
de la República Argentina
Tercera Sección
Suministros

Tercera Sección:

Contrataciones.

SUSCRIBASE:

Sede Central, *Suipacha 767 (11.30 a 16 hs.)*
Delegación Tribunales, *Libertad 469 (8.30 a 14.30 hs.)*
Delegación Colegio Público de Abogados, *Av. Corrientes 1441 (10.00 a 15.45 hs.)*
Ciudad Autónoma de Buenos Aires.